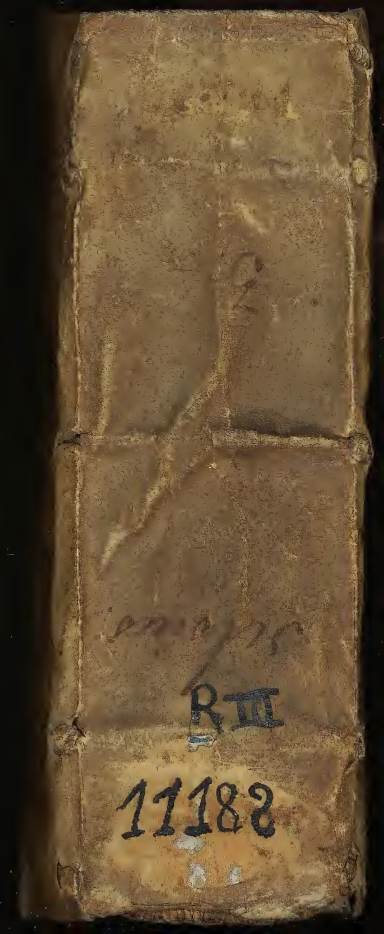

R III
11188




Ex libris D.
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



L A
PHARMACOPEE.

Qui est la maniere de bien choisir & preparer les simples, & de bien faire les compositions: despartie en trois liures par Iaques Siluius Medecin de Paris.

Faite Françoise par André Caille docteur Medecin.



A LYON,

POVR LOYS CLOQVEMIN.

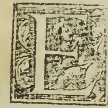
1580.

collationné le 27 [illegible]
8



A TOVS AMATEVRS DE LA PHARMACIE ANDRE CAILLE desire Salut & aduancement.

***



N ce qui concerne ceste vie, il n'y a riẽ que les hõmes doyuent tenir plus cher, ny plus precieux, que la santé: & toutesfois il n'y a rien qu'ils abandõnent plus legeremẽt, & auec moins de consideration: car s'ils sont pressez de quelque maladie, le premier qui se presentera, se vantant de les pouuoir guerir, ils ne feront point de difficulté de s'en fier à luy, sans se beaucoup en-

querir, qui & quel, de quel sçauoir, & de quelle preud'hommie est celuy qui leur promet telle chose: s'ils veulēt seulemēt faire vn habillement, vne paire de souliers, ou quelque autre chose qui sera encores de moindre importance, ils seront curieux & diligens de s'enquerir qui est bon ouurier & bien entendu en l'estat: mais quād il est question de leur santé, ils n'en font pas grande enqueste, tellement qu'ils se fieront bien souuent de leur santé, à vn homme auquel ils ne voudroyent pas auoir fié vne bourse où il y eust seulement cinq sols dedans. Or ceste grande facilité & legereté, est cause que plusieurs se fourrent en l'estat, & se vantent d'estre Medecins & Apoticaires, & cependant ils ne sont rien moins: cela est aussi cause que chacun se voulant faire valoir de sa part, inuente nouuelles sectes, nouuelle façon d'enseigner, & nouuelle façon de faire les

re les compositiõs, lesquelles il faut apres esprouuer aux despens de la vie de tant d'hommes, de sorte que ceste confusion cause vn grand mespris de la medecine, sans qu'il semble qu'il y ait aucune certitude ou arrest en icelle. L'vn se dit tenir la medecine des Grecs, l'autre des Arabes, l'autre mesprise & les vns & les autres, & se dit suyure la medecine de Paracelsus. Il y en a des autres qui font vn meslinge de tout cela, & ne font estat que des remedes Pyrotiques & Chimiques, qu'ils appellent, c'est a dire, extraicts à force de feu, & cõme par extraction de quinte essence, mais quant aux causes, signes, & accidens des maladies, ils suyuent les Grecs. Mais il me semble que ceux ci n'ont pas grand raison: car desia de long tẽps il s'est trouué des hommes, qui ont promis de faire merueilles par ces remedes: & puis ayant bien souflé, il n'en est sorti que

de la fumee. Il ne se trouue point d'autheur qui en ait escrit, qui soit de nom : & si quelcun en a escrit, il a vsé de mots si obscurs, qu'il semble que son intẽtion ait esté plustost d'obscurcir la matiere, que non pas d'enseigner. Mesme ceux qui se vantent d'y entendre quelque chose, ont des mots tous nouueaux, &, comme ie croy, inuentez à plaisir pour faire acroire qu'ils sçauẽt quelque chose qui est incognue aux autres. Mais cela mesme est vn argumẽt suffisant pour faire cognoistre qu'il n'y a pas grand' raison en tout cela : car celuy qui a bonne cause, ne doit point craindre qu'elle soit cognue de chacun, pour en pouuoir iuger. Ils alleguent sur cela qu'ils ne veulent pas enseigner leurs secrets à chacun, soit : mais pour le moins qu'ils monstrẽt quels miracles ils ont faits auec leurs remedes, qui leur donne occasion de mespriser les

autres

autres. Quand leurs remedes seront approuvez par tant d'experiences & par tant de gens doctes, cõme les communs, alors ils les pourront vanter, & les preferer aux communs. Ie ne nie pas que les remedes tirez par distilation & autremẽt, ne puissent auoir de grãds effects: mais pour cela il ne faut mespriser les autres, & si faut vser de ceux cy auec iugement & discretion. Ie scay bien qu'aucuns ont prins occasion de mespriser les remedes cõmuns à cause, disent-ils, que les Apoticaires ne les composent pas comme il appartient: & c'est la raison que Paracelsus allegue au commencemẽt de sa grãde Cirurgie. Mesme i'ay ouy quelques vns qui alleguent que les simples desquels les remedes cõmuns sont cõposez, ne sont pas bons ny legitimes pour la pluspart: & pourtant que cela leur donne occasion de les mespriser. Ie suis bien marry que la verité soit

telle: mais il me semble que la consequence n'est pas bonne pourtant: mais plustost il faut cõclurre, qu'il faut essayer de faire que les Apoticaires facent mieux leurs cõpositions, & qu'on recouure de bõs & legitimes simples. Et pourtant plusieurs bõs personnages & doctes ont trauaillé de nostre tẽps en ceste matiere, principalement nostre autheur, lequel à collige en plusieurs bõs autheurs, les marque pour cognoistre les bõs & legitimes simples & les discerner d'auec les faux & sophistiquez. Il a aussi enseigné le moyẽ & facon de les bien preparer, & finalement de les bien mesler: de sorte que nous luy pouuõs dõner ce los, que c'est luy le premier qui à mis ceste partie de medecine en ordre & methode. Et ne faut pas qu'on estime que ce soyent choses de peu d'importance, veu que l'experience monstre, que vn medicament diuersement preparé, a aussi diuerses

uerses facultez, comme il est enseigné en plusieurs lieux de cest œuure, mesme i'ay veu maistre Pierre Heliot cirurgien bien versé & bien expert, curer de fort grandes inflāmations, non pas seulement és bras ou iambes: mais mesme és mammelles des femmes, & és testicules, & en la verge, auec Ægiptiac cuit iusqaes à auoir consistence d'emplastre, ce qui semble repugner à la vertu de l'Ægiptiac, cuit cōme on a de coustume. Il est donc bien besoin que les apoticaires y prennēt garde de biē pres, puis que la charge leur en est cōmise: & pourtant sachant que plusieurs ne sont pas beaucoup versez en la langue Latine, qui ne laissent pas pourtant de bien entendre leur estat, & qui sont fort desireux d'apprēdre, ie n'ay pas voulu qu'ils fussent frustrés du proffit de ce labeur: mais le leur ay voulu presenter en leur propre langage, à fin qu'ils y puissēt receuoir profit

& contentement : vray est qu'aucuns m'ē ont voulu distraire & dissuader, alleguās qu'ils ne trouuent pas bon de rendre la medecine si commune, & que cela la fera mespriser, mais le profit que i'espere qui en reuiendra me seruira de bōne excuse, & d'occasion d'y cōtinuer, auec ce que i'ay l'exēple de M. Iaques D'alechamps vn des plus doctes medecins, & des plus experts de nostre temps, qui a fait vne cirurgie françoise. Ie prie donc les lecteurs de prēdre ce labeur gracieusemēt, auec promesse que si ie cognois qu'il en reuienne profit, ie donneray quelque autre œuure autant ou plus necessaire que cestecy. Adieu.

***



L'AVTHEVR AV Lecteur ſalut.



OMME ceſte ſentence a eſté fort cō mune entre les anciens, a ſçauoir que chacũ doit exercer l'art qu'il ſçait, & s'y adonner du tout : auſſi peut on dire auiourd'huy, & à bon droit, que chacun doit premieremēt apprendre l'art duquel il pretend ſe meſler. Si ces deux ſentences eſtoyent bien obſeruees entre les hommes, on ne verroit pas tant de medecins faits à la haſte, qui ſe diſent medecins, auant qu'auoir cogneu vne ſeule partie de la medecine, ny auoir ia-

mais apprins à guerir vne seule maladie, par quelque precepteur: au lieu q̃ leur deuoir seroit (& encores plus le profit des malades) de iamais n'entreprendre la guerison d'aucune maladie, sans l'auoir premieremẽt apprinse à guerir de leurs precepteurs. O que les malades seroyẽt heureux, si ceux qui practiquẽt auiourd'huy la medecine, auoyẽt premieremẽt esté instituez par leurs docteurs à cognoistre les maladies, à les sçauoir biẽ guerir, & y obuier, & à preuoir ce qui en peut aduenir: on ne verroit pas tant de medecins ignorãs faire leur coup d'essay, au despens de la vie de tant de personnes: tãt de medecins dy-ie, qui sont si desireux du gain, qu'ils ne regardent point à ce qui est de leur deuoir, ny à ce qui peut blesser leur renõmee: & qui plus est, endommager leur

ame

ame & conſcience. Mais inconti-
nent qu'ils ont apprins quelques
preceptes de medecine par cœur,
& quelques receptes, les voila me
decins: ce leur ſera aſſez qu'ils ſa-
chēt, que le Catholicō purge vni-
uerſellement toutes les humeurs,
ſans qu'ils ayent ſoucy de ſçauoir,
de quels ſimples il eſt cōpoſé, cō-
bien il y entre de chacun, & quel-
le faculté ils ont chacū à part ſoy,
& quelle quād ils ſont meſlez en-
ſemble. Ils ſont auſſi beſtes és au-
tres cōpoſitions, & auſſi trōpeurs.
Que pourroit-on trouuer plus dō
mageable à vne Republique qu'vn
tel mōſtre d'hōme, qui ſe bauarde
d'eſtre medecin? q̄l crime trouue-
on plus digne de reprehenſion &
chaſtiement? d'où viēt que les loix
n'ont point eſtabli de peine cōtre
tels bourreaux? d'où viēt qu'il n'ē
y a pas encores vne qui puniſſe par
iuſtice

iuſtice exemplaire ce crime digne de mort? Depuis dõc qu'vne telle licence eſt permiſe, q̃ reſte-il plus, ſinon que non ſeulement les Imprimeurs laiſsẽt leurs preſſes: mais toutes autres ſortes d'hõmes laiſſent leurs meſtiers, pour eſtre faits medecins? Dieu par ſa bõté y vueil le remedier, & y mettre quelque meilleur ordre, touchant au vif la conſcience de tels ignorans, afin qu'eſtans hõteux de l'indignité de leurs malefices, ils ſe rẽgẽt en leur ordre, & ſe contiennent en leurs bornes. Mais laiſſons tels affronteurs & charlatans à part, & venõs à la vraye tractatiõ de le medecine. Nous voulons dõc premieremẽt mõſtrer, que la cognoiſſance de ceſte partie de medecine, qui mõſtre à bien choiſir les ſimples. à les preparer pour mettre és cõpoſitions, & à bien faire les com-

poſitions, n'eſt pas ſeulement neceſſaire à l'apoticaire, mais auſſi au medecin. Car ſi tu as l'apoticaire pour ſuſpect, de ſorte q̃ tu vueilles eſtre preſent lors qu'il choiſira les ſimples, ou qu'il les preparera, ou qu'il fera la compoſitiõ, dequoy ſeruira celà ſi tu n'y entens riens? meſme quel deshonneur te ſera-ce, ſi ne cognoiſſant les ſimples, tu ne fais autre choſe q̃ branſler les oreilles, comme vn Aſne d'Arcadie, à toutes ſes demandes? Et meſme biẽ ſouuẽt l'apoticaire ſe moquera de toy à ſon eſciẽt, en ta preſence, & fera bien, te monſtrãt des chatõs de Coudrier, pour du Poiure lõg: de la racine du grãd Centaurium, au lieu du Rhapõtique: la racine de noſtre Acorus cõmun, qui vient és marets, au lieu de celuy d'Inde, qui eſt le vray & legitime. Telles aſtuces ſeroyẽt au-
cunemen

cunement supportables. Mais de mettre le Napellus des Arabes (qu'aucũs mettẽt entre les especes d'Aconit) au lieu de la racine d'Ellebore noir, comme font auiourd'huy la pluspart des Apoticaires, cela n'est aucunemẽt à supporter: mais cela ne viẽt que par la faute & ignorance tant des medecins q̃ des apoticaires. La faute n'est pas si lourde, & si la tromperie est plus supportable, quãd au lieu des deux especes d'Aristolochia ou Sarrasine, asçauoir la ronde & la longue, on substitue la Clemaritis, pource qu'on la peut recouurer plus facilement. Mais de mettre la Scãmonee crue au lieu de la cuitte & preparee, ou biẽ d'en mettre plus grãde quantité que l'ordonnance du medecin ne porte, cela ne se doit point souffrir, nõ plus que de mettre du laict des Titimales, pour de

la Scammonee. Si ie voulois deduire au long telles & semblables fautes, qu'on a accoustumé de cõmettre en la composition des medicamens, il nous faudroit estre bien longs. Mais mettons le cas, qu'il ne soit point necessaire au medecin d'estre si exactement instruit en l'election des simples, ny en la preparation d'iceux, ny en la maniere de les mesler ensemble, & de faire les compositiõs, & que cela soit mis en la charge de l'Apoticaire : si faudra-il toutefois pour cognoistre la faculté de la composition, qu'il sçache toutes ces choses: car si vn mauuais simple seulement peut corrompre toute vne composition, comme nous auons amplement mõstré en nostre traité de la Methode de composer les medicamens, faut-il faire si peu de cas du chois des simples? Pareille-

ment ſi la maniere & faço de preparer les ſimples, peut augméter, diminuer, chãger & du tout anean tir, la faculté d'iceux, comme il ſera diſcouru amplement au ſecond liure, quelle faculté pourras-tu attribuer à vne compoſition, ſi tu es ignorãt de ces choſes? dauantage tu ſçais bien que de meſmes matieres, on peut former vn onguẽt, vn cerat, ou vn emplaſtre, ſelon la diuerſité de la mixtion, parquoy tu ne la dois point meſpriſer. Sois aſſeuré & me croy, q̃ celuy qui exerce la medecine, & ignore ces choſes, fait bien ſouuent des choſes eſloignees de toute raiſon, & ſe fait bien ſouuent mocquer. Ie ne m'arreſte point à la beſtiſe de ceux qui ayans fait vne grande legende de ſimples, mettront à la fin, fiat Emplaſtrũ, ou quelque autre telle choſe, & ce-pendãt on ne les ſçau

roit reduire en la forme ordõnce: ce qui rend le Medecin suspect d'ignorance vers l'Apoticaire. Et qui plus est, ie puis dire en auoir veu, qui estoyent si bestes & si ignorãs de ces choses, qui estans en la boutique des Apoticaires, non seulement ne cognoissoyẽt pas les simples desquels ils vsoyẽt iournellemẽt, mais mesmes ils ne sçauoyẽt si les cõpositions, desquelles leurs ordonnances estoyent remplies, estoyẽt dures ou molles, ne voila pas vne bestise des plus grandes qu'on sçauroit dire ny pẽser, voire des choses les plus necessaires? Le mal est que plusieurs qui ne se soucient point de remedier à vne telle ignorãce, reputerõt indigne d'vn medecin d'aller quelquesfois vers l'Apoticaire, demeurer quelque tẽps en sa boutique, pour se prendre garde és cõpositions qui se fe-

ront: laquelle couſtume eſt obſeruee de fort long temps en Lãguedoc, & à la mienne volonté qu'elle fuſt introduite & cõtinuee par deçà, pour le moins de noſtre tẽps les Medecins cõgnoiſtroyent de combien lourdes fautes ils font à cauſe de la mauuaiſtié des compoſitiõs, & peut eſtre que biẽ ſouuẽt par l'authorité de leur preſence, ils deſtourneroyent les Apoticaires ignorans & malicieux, de faire leurs mauuaiſes cõpoſitions, ſi par leur ſçauoir ils ne le pouuoyẽt faire. Quelque ſot calõniateur m'accuſera, peut eſtre, d'auoir traitté ces choſes plus amplement qu'il n'eſtoit neceſſaire. Mais au cõtraire ie dis que ceſte matiere requerroit vn plus ample diſcours, par lequel l'ignorãce eſtãt bannie, tous les medecins, qui n'en portẽt point le nom à faux titre, fuſſent incitez à s'adõner à l'eſtude de ces choſes:

de ſorte que par cy apres il ne fuſt plus beſoin de plainte ou accuſation. Dieu vueille q̃ chacũ entẽde biẽ l'art duq̃l il ſe meſle,&q̃ les medecins n'ignorẽt rien de ce qui eſt vtile & neceſſaire pour guerir viſtemẽt & ſeurement les maladies. Au reſte,il eſt beſoin q̃ le medecin ſçache ces choſes,nõ pas pour entreprẽdre ce qui eſt de l'eſtat de l'apoticaire (ſi ce n'eſt qu'il fut contraint à faute d'apoticaire) mais à fin qu'il puiſſe nõ ſeulemẽt luy aider,quãd il fera ſes compoſitions, mais auſſi pour preſider ſur luy:de peur auſſi qu'ignorãt ces choſes, il ne luy aduiẽne q̃ ordõnãt de faire vn emplaſtre,de quelques ſimples qu'il aura mis par role, qu'on n'en puiſſe farcir rien moins:de ſorte q̃ penſant faire vn panier, il ne face vne corbeille, comme dit le prouerbe. A Dieu Lecteur.



DE L'OFFICE ET DEVOIR DE l'Apoticaire.

ENCORES *que l'Apoticaire ait plusieurs choses qui luy sont cõmunes auec le Medecin, comme sont, la prudẽce naturelle, l'entiere cognoissance des medicaments, la diligence requise en tout ce qui est de son estat, & la preud'hommie & fidelité: toutesfois il y a beaucoup de choses qui semblẽt luy appartenir particulierement, qui ont esté autresfois du deuoir des Medecins, à sçauoir lors qu'eux mesmes faisoyent leurs compositions: (ce que Galien, en plusieurs lieux de ses escrits, tesmoigne auoir fait luy mesme)*

mesme) nous pouuõs mettre en ce rãg, le choix des medicaments, acquis par raison & grande experience: apres, la maniere & façon de les bien garder: le temps auquel ils sont en vigueur, & qu'ils sont flestris & sans force. Pareillement sçauoir comme il faut vser de chacun d'iceux, cõme s'il veut estre cuit, pilé, ou broyé, ou preparé en quelque autre façon, tout seul, ou bien ensemble auec d'autres. Il faut aussi qu'il soit bon Grãmairien, à fin qu'il puisse bien entendre, tant les escrits des Anciens, que les ordonnances des medecins. Que si d'auenture il luy semble que le medecin ait mis quelque chose en son ordonnãce, qui soit en trop grãde, ou trop petite quantité, ou qui soit mal aisee à prendre, & de mauuais goust: ayant esgard au malade auquel il a affaire, qu'il en aduertisse le medecin, amiablement. Il est aussi requis q̃ l'apoticaire soit bien expert en l'art

de biẽ choisir les simples, de les biẽ pre parer, & de bien faire les cõpositions: qu'il se cõtente d'vn train hõneste & moderé, qu'il soit ioyeux, facetieux, & diligent, autour des malades: qu'il ne soit point auaricieux, ny paillard, ny adõné au vin, ny querelleux: lesquelles choses luy sont aussi communes auec le Medecin, comme Hipocrates l'a fort bien enseigné, au liure qu'il a fait de l'office du Medecin. Que si l'apoticai re est doué de telles graces & dons, tãt de l'esprit, que du corps, que externes, il n'entreprendra iamais rien sans le conseil d'vn docte & bien expert medecin, quãd il faudra bailler quelque medicamẽt, principalemẽt s'il est de grande vertu: non pas mesme de peu de vertu, car il ne sçait pas quelle faculté il peut auoir: & biẽ souuẽt tels remedes, encores qu'ils ne soyent pas de grãde force, neantmoins ou à cause de la quãtité, ou de la qualité, ou du tẽps auquel

auquel ils sont dõnez, sont rẽdus dommageables, & sont occasion de grãdes & lõgues maladies: ils empeschẽt aussi la vraye methode & ordre de guerir, à cause que le corps estant affoibly & extenué par l'vsage de tels remedes, ne peut porter les autres, qui luy seroyent propres & necessaires. Il se gardera biẽ aussi de rien faire, ou par amour, ou par haine, ou par crainte, ou par argent, ou par ignorance, qui luy puisse estre imputé à faute: Il ne baillera aussi iamais, ny venins, ny medicamens qui facẽt auorter, ny medicamens trop enuieillis, ou sophistiquez & falsifiez, & ne mettra aussi iamais vn pour autre, mais il prendra conseil du medecin bien expert, pour sçauoir quel simple, ou quelle cõpositiõ, il veut qu'on substitue, au lieu de celuy qu'il n'a pas. Il se gardera bien aussi d'augmenter la quantité de quelque medicament violent, cõme aucũs font, à fin

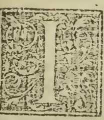
qu'ayãt fait plus grãde euacuation, on estime que leurs cõpositions sont meilleures. Mon desir seroit bien que noz apoticaires se reiglassent à ceste reigle & les medecins aussi à la leur: on ne verroit pas auiourd'huy la medecine tant mesprisee, voire mesme blasmee. Ie prie Dieu de bõ cœur, qu'il vueille mettre au cœur, & des medecins & des apoticaires, ceste volõté, qu'ils aimẽt mieux estre à la verité, bõs medecins & apoticaires, que d'estre seulemẽt reputez & estimez tels. Que s'ils ne tiennent cõte d'vne telle faueur & grace diuine, que Dieu mette au cœur des Roys & Princes de faire punition de tels bourreaux, qui exercent vn art auant que l'auoir cogneu, lequel estãt bien & fidelement practiqué, est tant vtile & salutaire aux hommes, & au contraire tant pernicieux, estant practiqué par gens ignorãs. Ainsi soit-il.



LA MANIERE DE BIEN CHOISIR LES SIMPLES MEDICAMENS:

Liure premier.

CHAPITRE PREMIER.



L y à quelques moys, que i'auois promis de mettre en lumiere troys liures, traictans de la matiere qui touche la vraye maniere de bien faire les compositions, maintenant ie veux satisfaire à ma promesse: i'ay dõc diuisé ceste matiere en trois liures: le premier monstre le moyen de bien choisir les simples: le second la maniere de les bien preparer: & le troisieme la façõ de bië les mesler ensemble,

ensemble, pour faire les compositions,
Quāt au premier point, auquel ie veux trauailler, encores que Mesues aye fort bien enseigné la methode de bien choisir les medicamens laxatifs, laquelle vn lecteur bien versé & de bon iugement, pourroit bien adapter aux autres medicamens: toutesfois il m'a semble bon d'esclarcir vn peu, & amplifier ceste methode, par lieux commūs, qui desia ont esté obseruez par Mesué (apres Dioscoride & Galien) mais traictez plus amplement par moy: encores que i'en aye desia touché assez amplement, au commencement de la methode de composer les medicamēs: tu cognoistras neātmoins, si tu lis ces choses attentiuemēt que ce que i'en ay icy traicté, ne sont point redites, ny choses sans profit. Le choix donc ou election des simples medicamens, comme aussi de plusieurs autres choses, se prend, ou de la substance, ou de la quantité, ou de la qualité, ou de l'action, ou du lieu, ou du temps.

Car les vns sont meilleurs estans de substance grosse, les autres de substāce subtile: les vns sont meilleurs quand ils ont la substance espesse & massiue, les autres quand ils sont clers & spōgieux:

les vns ſont plus exquis eſtãs legers, les autres peſans : les vns quand ils ſont fraiſles & aiſez à rõpre, les autres quãd ils ſont difficiles & mal-aiſez à rompre & eſmier, ou mettre en poudre: on aime mieux les vns quand ils ſont gluants & viſqueux, les autres quand ils ſont liquides & coulãs : les vns ſont meilleurs aſpres & rudes, les autres polis & liſſez: finalement nous eſtimons les vns meilleurs quand ils ſont mols, & les autres quand ils ſont durs. On à accouſtumé de donner ces noms des qualitez tangibles à la ſubſtance (laquelle de ſoy eſt incomprehenſible, & laquelle on ne peut nommer par vn nom propre) à cauſe que ce ſont les premieres qui ſe preſentent à noz ſens, & qui premieres enſeignent quelle eſt la ſubſtance, apres toutesfois les ſaueurs, leſquelles on peut auſſi nombrer entre les qualitez tangibles, veu que le gouſt eſt vne eſpece de touchement, comme diſent Ariſtote & Galiẽ. Mais pour declarer ceſte mixtion des elemens plus à plein, il ſert de beaucoup, la purité, ou l'impurité, la reſſemblance & ſimilitude, que la choſe de quoy il eſt queſtion peut auoir à la ſubſtance d'vn foye, à du fer, ou à quelque

que autre telle chose, qui nous est bien congneuë. Pareillement si on pouuoit considerer & cognoistre la faute, l'abondance, & la mediocrité de la triple substance, qui est en chacune chose.

Mais pour sçauoir que signifient les noms de ces qualitez tágibles entre les medecins, encores que nous en ayons amplement discouru en nostre liure de la methode de composer les medicamens, toutesfois nous ne laisserons pas d'en toucher icy comme en passant.

παχυμερὴς. Ils appellent donc gros, ce qui difficilement se peut mettre en petites parties: & au contraire, tenue, ou delié, ou subtil, se qui se met aisement en petites & subtiles parties, cõme entre les choses seiches, ce qui se peut facilement reduire en poudre: & entre les choses liquides, ce qui s'espard facilemét, & qui s'imbibe soudainemét en quelque chose, & s'esuanouyt comme soy mesme, comme l'eau de vie, l'huile de tormentine, & l'huile mesme, si on en veut faire comparaison auec l'eau.

li. 10. simp. chap. 3. λεπτομερὴς.

lib. 2. de sanit. tuend. On appelle proprement massif, ce qui à les pores ou petits pertuis qui sont en sa substance, fort estroits & petits. Et au contraire, ils appellent rare, ce qui à plusieurs

plusieurs pertuis en sa substance, & qui sont grands & bien apparens. Vray est que par metaphore & similitude, on appelle massif ce qui est bié vny & amassé, comme sont l'eau & la terre: & rare ce qui est laxe & desparty, comme sont le feu, & l'air: encores que ces elemens soyent vnis & composez de parties de mesme nature, & qu'ils n'ayét point de ces petits trous.

Pesant s'appelle, ce qui en petite quãtité pese beaucoup, soit que nous le pesiõs à la main, ou à la balãce, cõme sont les choses qui tiennent de la nature de l'eau, ou de la terre, mesmemét quãd elles sont massiues: Leger au cõtraire, est ce qui ne pese pas beaucoup, encores qu'il soit en grãde quantité, soit q̃ nous le pesions à la main, ou à la balãce: comme sont les choses qui tiennét de la nature du feu, ou de l'air, mesmemét si elles sont rares & spõgieuses. Vray est que Hippocrates appelle l'eau qui est aisee à eschauffer ou refroidir, fort legere, mais vne telle façõ de parler ne se doit entẽdre propremét, mais abusiuement, pource que vne telle eau ne charge pas beaucoup les flancs, ny l'estomac, mais passe legerement, à cause de la tenuité

de

de ſa ſubſtance:qui eſt auſſi cauſe qu'elle ſe change bien toſt, & ſe diſtribue promptement par le corps.

Gluant entre les choſes ſolides, eſt ce qui eſt fort mal aiſe à rõpre, à cauſe de l'abõdãce de l'humeur, qui lie & aſſemble les parties terreſtres,& qui ſe plie aiſemẽt,cõme nous voyõs en la geneſt,au Saule,és cuirs,és tendõs & ligamẽs, leſquels eſtãs pilez s'eſlargiſſent:& au contraire,fraiſle eſt ce qui s'eſmie aiſemẽt, & ſe met en poudre, voire meſme ſi on le frotte auec les doigts ſeulemẽt,comme ſont l'Amidõ,laCeruſe,le Camphre.

Mais és choſes humides, on appelle gluãt,ce qui eſt mal aisé à diſſoudre, & qui ſe prend aux autres choſes: ou bien ce qui eſtant tiré auec le doigt, ou auec quelque autre choſe, file bien loin ſans ſe rompre,cõme ſont l'huile,le miel, les graiſſes,& la flegme.

Ρυπτικόν. Quant au deterſif,tant s'en faut qu'il ce prenne aux autres choſes,qu'au contraire, il deterge & mondifie,ce qui ſeroit deſia prins.Et en vn autre lieu de la Methode, Galien oppoſe a ce qui eſt gluant, ce qui eſt coulant & liquide, ie dis és choſes liquides. *Liu. 11. de la Methode.*

Ils appellent aſpre, non ſeulement

ce

ce qui est rude & inegal quãd on le manie, mais aussi ce qui seiche inegalemẽt la bouche, quand on le gouste, qui reserre, & laisse vn humeur terrestre: comme sont les choses rudes & brusques. Au contraire ils appellent egal, glissant & doux, entre les choses humides, ce qui corrige l'aspreté de la langue, du gosier, & de la canne du poulmon, soit qu'il face cela en remplissant l'inegalité, ou en mondifiant aucunemẽt, & en relaschãt, cõme font les choses douces & grasses. *æquale lubricum & lene.*

On appelle mol, ce qui obeit à nostre main, en le maniãt. Et dur ce à quoy nostre main obeit. Il est plus amplement traicté & de l'vn & de l'autre, au 2. liure de sanit. tuend. & au 5. liu. des Simples, chap. 4.

Ce qui est gros, peut estre nõmé terrestre, pierreux, sablonneux, adstringẽt, espez, & cru.

Sous le nom de delié ou subtil, on peut comprendre, ce qui est aëré, ignée, cuit, bruslé, amer, acre, transparent.

Ce qui est massif, peut estre dict solidé, amassé, vny: au contraire ce qui est rare, peut estre dict lasche, spongieux, & dissous.

Sous le mot de pesant, on compread

ce qui eſt plein, bien tédu, & ſi tu veux ce qui eſt maſſif, ce qui eſt ſucculent, en bon point, & bien nourry, au contraire ſous le mot de leger, ce qui eſt vuide, pertuisé, ſpongieux, ridé, & qui voudra rare, ſans ſuc, maigre, & fleſtry, ou fené.

Semblablemẽt ce qui eſt gluant, pourra eſtre dict gras, gõmeux, reſineux, mucilagineux, viſqueux, & qui en coulant ſe tient touſiours: au cõtraire ce qui eſt coulant, on le peut dire liquide & ſans graiſſe.

On dict liſsé, ou poly, ou doux à manier, ce qui au dehors n'a point de nœuds, ny de poil, ny d'eſpines, ou meſme qui au dedans eſt eſgal, & en tout & par tout de meſme ſubſtance, & ſemblable. Mais on appelle aſpre, ce qui au dehors à force eſpines, leſquelles ſont ou longues, ou courtes, droictes ou courbees en façon d'hameçon, ce qui eſt velu, ayant de laine, mouſſe, & force poil. Ou qui au dedans eſt inegal à ſoy-meſme, eſtant de diuerſe ſubſtãce, & qui eſt grumeleux. On peut dire mol, ce qui eſt tendre, charnu, plein de ſuc, ſpongieux, mucilagineux, gras, humide, viſqueux, & qui ſe plie aiſément, comme ſont les ſermens & le cuir. Au contraire on

on peut nommer dur, ce qui est ferme, de nature d'oz, de pierre, ou de bois, ce qui est sans aucun suc, solide, sec, fraisle, roide, qui ne se peut plier, mal aisé à rõpre, & de nature de diamant.

Du choix des Simples prins de la quantité.
CHAP. II.

QVANT à la quantité, d'autãt que elle est double, à sçauoir le nombre ou la multitude, & la grandeur, on peut prendre des marques & de l'vne & de l'autre, pour choisir les vns & reietter les autres. Car le nombre singulier, de deux, ou plurier, fait que les racines, tiges, brãches, fueilles, fleurs, fruicts, semences, escorces, & autres parties des plantes, & mesmes les plãtes toutes entieres, sont ou meilleures ou pires & moins salutaires: ce que Mesué a bien remarqué, en la plante de la Coloquinte, & en son fruit, & cõme il appert aussi au choix de plusieurs autres simples, tant par ce que nous en auons dict en nostre traicté des simples, qu'en ce premier liure de la Pharmacopee. Mais la grandeur s'estẽd bien plus au large, non seulemẽt à cause qu'on y à plus d'esgard *Multitudo & magnitudo.*

en choisissant les simples, mais aussi pource que quelquesfois par la grandeur, on entend la longitude seulement, cõme au dernier aphorisme du 2. liure: quelquesfois la largeur seule, ou la profondeur: d'autres fois on y comprend la longueur & largeur ensemble, ou la longueur & la profondeur & espesseur, ou la largeur & profondeur: & quelquesfois tous les trois ensemble, en laquelle signification, nous le prenõs le plus souuẽt. On y peut adiouster aussi, qu'en toutes ces especes il y à de la contrarieté, & que selon plus ou moins le nombre en est infiny, tellement que l'vn sera appellé plus long, ou plus court, plus large, ou plus estroit, plus ou moins espez, plus profond, ou plus esleué que l'autre, si on en veut faire comparaison auec celuy qui est mediocre en son espece, & cela vn peu ou beaucoup, plus ou moins. Et entre ces choses contraires, cõme nous auons ia dict, il y a vne mediocrité ou moyẽ, qui est indiuisible, & vn autre qui se peut diuiser selon plus ou moins.

Ce lieu se peut estendre tellement, qu'on y peut cõprẽdre le nom des mesures, qui nous sont cogneuës & familieres, comme d'vn doigt, lequel peut

estre petit, grand, moyen, de la grãdeur du pouce, d'vne palme, de dix doigts, d'vn pied, d'vne coudee, & de beaucoup d'autres semblables. Et de la vient que nous disons, qu'il faut choisir cestuy cy, & laisser celuy-la, pource qu'il est gros & enorme, grand, large & estendu, char nu, bien nourry: ou petit, delié, mal nour ry, ridé, flestry, car ces mots se prenent aussi pour la quantité: Semblablement nous disons, qu'il faut prédre ou laisser, celuy qui est de la grandeur du pouce, ou du doigt d'vn homme, de la grãdeur de la main, d'vne palme, de dix doigts, d'vn pied, de demy pied, d'vne coudee, de deux, de trois, de quatre, ou de cinq coudees, en laquelle façon de parler, la grandeur se prend proprement, pour la longueur, bien qu'on la puisse aussi pré-dre pour la largeur & espesseur, parquoy pour plus clere intelligence, nous exprimõs ou l'vn ou l'autre, disans il est de la grosseur ou de la longueur du doigt, du pouce, du petit doigt, de l'indi ce, du coude, d'vn baston, de deux ou de trois: ce que nous auons aussi accoustumé de faire en la profondeur, comprenans sous le mot d'espesseur, & l'vne & l'autre dimension, à sçauoir la largeur

& profondeur, disans que ce simple, ou celuy la, est bon, quand il est de l'espesseur du doigt, du pouce, du coude, d'vn baston. On exprime aussi quelquesfois la hauteur, comme Dioscor. dict que le Solanum est de la hauteur des bras estédus d'vn homme, & l'herbe qu'il appelle Phœnix, est de la hauteur de six doigts.

Il en est de mesme aux contraires, à sçauoir en ceux qui sont courts, estroits, graisles ou deliez, selon plus ou moins, en quoy aussi il se faut exercer. Car en vn lieu gras & fertile, les plantes & les animaux viennent plus grãds & mieux nourris, & tels quelquefois sont les meilleurs, & quelquesfois les pires. Comme Galien reiecte la Squille, qui est trop grosse, pour estre venue en vn terroir gras: pareillement celle qui est trop mal nourrie & flestrie: au cõtraire il approuue celle qui estant bien nourrie, est de moyenne grosseur.

Du choix des Simples prins de la qualité.
CHAP. III.

Le lieu commun, qui consiste és marques & enseignes, par lesquelles nous

nous approuuons ou reiectons ce simple ou celuy la, prinses de la qualité, est bien plus ample. Car nous prenons où reprouuons vn simple à cause qu'il est chaud, froid, humide, ou sec, au cōmencement, au milieu, ou a la fin, du premier, secōd, troisieme, ou quatrieme degré. Semblablement pource qu'il est d'vne telle faculté seconde ou tierce, d'vne telle saueur, d'vn tel odeur, ou de telle couleur, lesquelles qualitez ensuyuent necessairement les premieres.

Quant à la saueur, ou ils sont sans goust & fades comme l'eau, ou astringens au goust, ou brusques & aspres, ou aigres, ou doux, ou d'vn goust gras, ou salez, & de goust de nitre, ou amers, ou acres (sous lequel mot nous comprenons les corrosifs, & qui bruslent la langue, & ceux qui sont caustiques ou bruslans, comme aussi sous le mot de doux, nous entendons ceux qui ont le goust du miel, qui sont de bon & souëf goust) ou bien ils ont vn goust meslé & composé de plusieurs de ceux-cy, comme vn goust aigre & doux: ou biē ils ont le goust de quelque chose qui nous est bien congneuë, le goust de laquelle encores qu'il soit simple & bien remarqua

ble, nous le pouuons toutesfois exprimer par quelque mot propre : comme nous disons qu'vn simple, est meilleur ou pire, quand il est de saueur d'Aloës, ou de poyure. Mais il se faut bien prendre garde, lors qu'on veut essayer les medicaments, en les goustant, qu'on n'en face pas l'essay de plusieurs tout à la fois, mesmement quand ils sont acres, aromatiques, amers, ou salez, de peur que le goust des premiers, qui sera demeuré en la bouche, ne te trompe en goustant les seconds, ce que tu pourras aisement euiter, si tu te laues la bouche auec d'eau pure, ou que tu masches vn peu de papier.

Gal. au liu. de la nature des hommes.

Quant à l'odeur, ou elle est souëfue, plaisante, & bonne : ou mal plaisante, puante, & mauuaise, aspre, austere, aigre (car il y à autant de sortes d'odeurs, que de saueurs, lesquelles neantmoins n'ont point de propre nom) ou bien on dira qu'il à l'odeur de saffran, de bitume, de Cocombre, ou de quelque autre chose bien congneuë, & d'odeur bien remarquable, laquelle n'a point de propre nom, & ne peut estre comprinse en aucune des differences predites. Et pourtant nous disons, que ce simple, ou celuy

luy-la, sōt bōs & exquis, quād ils sont de l'odeur du vin, ou aromatique: Sēblablement q̄ ce simple pour estre bon, doit estre de bōne odeur & plaisante, q̄ cestuy cy doit estre de grāde senteur, & nō pas celuy la, qu'il doit sentir la terre, le bouquin, la poix, la resine de pin, le Bitume, qu'il doit estre de mauuaise odeur, ou d'odeur aspre, pour estre bō ou mauuais.

Pareillement nous disons qu'vn simple n'a point de couleur remarquable, ou qu'il est de couleur blāche, ou passe, ou rousse, ou iaune, ou rouge, ou verde, ou liuide, ou noire, ou bien d'vne couleur moyenne, comme de couleur blanchastre, roussastre, iaunastre: ou tirāt sur le blanc, sur le passe, sur le roux, sur le iaune: ou de couleur blanche tirant sur le passe, de passe tirant sur le roux, ou de passe tirant sur le iaune, ou du roux tirant sur le passe, ou de couleur rouge blanchastre ou tirant sur le blanc, ou de couleur cendree tirant sur le iaune, & semblables: Mais ceste difference des couleurs, se peut mieux discerner & cognoistre en celles qui sont fort diuerses, que non pas en celles qui ont quelque affinité & conuenance de nature: & quāt à nous, suyuant Galien en son pre-

mier liure de Crisibus, nous auons tenu le mesme ordre, en mettant les différẽces des couleurs que nature mesme à obserué, car comme nous auons mis apres le blanc le pasle, aussi est-ce l'ordre de nature,& ainsi des autres. Soubs la couleur blanche on comprẽd ce qui est de couleur de laict, de couleur de neige, ce qui est resplendissant & reluisant comme alabastre. Ce qui est pasle, peut aussi estre nommé cendré, de couleur plombine,& de couleur de bouys.

On appelle aussi la couleur rousse, couleur de Coing, fauue, reluisante, & couleur de feu.

La couleur iaune, on l'appelle couleur d'or, ou de saffran dissous en eau: le rouge, on le nõme de couleur de Rose, de couleur sanguine, de couleur de grenade, de pourpre,& de vermilon.

La verde couleur, se peut aussi nõmer de couleur d'herbe,& entend on l'vne par l'autre.

Ce qui est liuide, peut estre nommé violet terny, de couleur enrouillée,& quelquesfois de couleur cendree, ou plombine, ou de bouys: car (comme dict Akakia, au commentaire qu'il a faict, sur le liure de Galien, de arte parua) ces

mots

mots ſont ambigus, & ſe peuuent prendre diuerſement.

La couleur noire, peut eſtre dicte, couleur obſcure, tenebreuſe, terreſtre, de couleur de Bitume, & de couleur de Suye.

De l'election des Simples prinſe de la forme ou figure.

CHAP. IIII.

EN choiſiſsãt les ſimples, on à eſgard à la forme ou figure, & s'y arreſte on beaucoup, car on choiſit, ou reiecte on les ſimples, qui ſont de belle forme, ou qui ſont bien façonnez, qui ſont de figure ronde, & comme faicts au tour, ou de figure triangulaire, c'eſt à dire à trois quarres, ou quadrangulaire, ou qui à pluſieurs quarres: qui ſont aigus & pointus, ou qui n'ont point de pointe: qui ſont droits, ou tortus: qui ont des lignes à trauers, qui ſont ſolides & maſſifs, ou caues dedans, ou ſpongieux, & compoſez de pluſieurs pieces adiouſtees enſemble: comme auſſi on dit de pluſieurs autres, qu'ils doyuent auoir la forme, effigie, reſemblãce, & qu'ils doyuent eſtre façõnez à la figure & façon d'vn œil de Bœuf, de la teſte d'vn Taureau, d'vne

corne de Chieure, de la queuë d'vn Scorpion, en forme de Puce, de l'animal que on dict Ricinus & en François, Tiquet, des naseaux d'vn veau, des pieds d'vn poisson nõmé Polypus, & en Frãçois Cãcre de mer, de Couillõs d'vn Chiẽ, ou de quelque autre chose, cõme quãd nous disons qu'ils doyuẽt ressembler aux cheueux, à la lãgue d'vn beuf, à l'oreille d'vn Rat, à vn Dauphin, à la plume d'vn oyseau, auoir peu de nœuds, ou plusieurs, estre fort brãchu, ressẽbler au Iõc, à vne Trufe, auoir la racine bulbeuse, cõposee de plusieurs pieces, de la forme d'vn Oignon, d'vne pomme, d'vne poire, d'vn Coing, d'vn gland, ou d'vne Oliue.

Tu trouueras beaucoup de tels ou semblables exemples, cy apres quand nous traicterons particulierement du chois des simples, & du chois prins de la similitude ou ressemblance.

Nous auons aussi de coustume d'approuuer ou reieter les simples, pour la conuenance ou difference qu'ils ont entr'eux, & en vne mesme espece, comme l'Absinte Pontic, doit ressembler a l'Absinte Xaintõgeois: l'Auronne masle, doit estre different du femelle. Ou bien on prend la conuenance ou difference

des

des simples de quelcune des qualitez susdictes, en faisant comparaison auec vne autre espece, asçauoir ou de la substãce, ou de la quãtité, ou de l'actiõ : cõme entre les herbes, on doit prẽdre l'Absinte seriphiũ ou Marin, qui soit semblable à l'Auronne, & en son amertume, & en l'agẽcemẽt des feuilles : ou biẽ entre les plãtes en general, la Germandree, & le Chamepytis, doyuent ressembler, l'vn au Chesne, l'autre au Pin. Ou biẽ on fait la comparaison entre choses de diuers genre, cõme le bõ Aloës doit ressembler au foye, la feuille de mille-pertuis doit estre pertuisee cõme vn crible, la feuille d'Ortie doit estre detelee autour en façon de scie: l'vn est courbé à la façõ d'vn arc, ou comme vne ancre, ou recourbé à la forme d'vn croissant de lune, ou à plusieurs veines, ou est bossu, ayãt le dos esleué, fait à la façon d'vn heaume, d'vn chapeau, d'vn bonnet, d'vne lance, de la pointe d'vne iaueline, d'vn cousteau, d'vne coignee, d'vn gobellet, d'vn panier, d'vn plat, d'vn petit bouclier, d'vn fuseau, d'vn pieu, d'vn clou, d'vn pillon, d'vn Ionc, de petis festus cõme du foin, faict en façõ de sermens, qui ne se peut plier, ayãt plusieurs verges, estãt desparty par

ty par plusieurs lignes: ayant deux ou plusieurs verges, croissant en arbre: ayāt des petits chapiteaux en forme de testes, en forme de vertoils, de pieds de lict, d'estoiles: le Dictam doit estre couuert d'vne bourre ou laine moussuë, les testes du Cardon à cardes sont espineuses, l'vn doit auoir la fleur semblable à ceux qui iouënt les comedies ouurans la bouche: l'autre doit auoir la racine auec force nœuds, ou auec deux, ou trois, ou plusieurs nœuds, ou la racine recourbee en façon de trompette, & la tige auec des petites excroissances en façon de bossettes.

Toutes ces choses doyuent estre fort bien remarquees, par celuy qui voudra choisir les simples ainsi qu'il appartiēt, car chascun à quelque chose de particulier, de ce que nous auons dict, qui seruira pour le cognoistre & choisir entre les autres: Mais ces choses seront plus clairement enseignees & prouuees par exemples, que par paroles.

De l'election des Simples prins de la situation & du lieu.

CHAP. V.

POVR le quatrieme point, le choix des simples se prend de la situation, ou

ou du lieu ou ils sont creus, non pas seulement en general de la region, comme que le Castorium soit venu de Ponte, le Cumin d'Æthiopie, le Regalisse de Cadie: mais aussi en particulier en chascune region, il importe beaucoup en quel lieu vn simple est né & nourry, ou en lieu chaud, ou froid, ou humide, ou sec, ou temperé, & cõme moyen entre ceux cy: car les plantes chaudes, nourries en lieu chaud, sont beaucoup plus efficaces, & celles qui sont trop humides, sont aucunemẽt corrigees, si elles sont nourries en lieu sec. Il y a mesme raison és animaux. Quãd ie parle du lieu, i'entens & la situatiõ quãt au Climat, & la diuersité d'estre exposé aux vents ou à l'abry. Et pourtant quãd nous parlõs d'vn lieu chaud, nous y cõprenons celuy qui est à l'abry, ou l'esté dure longuemẽt, qui est situé entre les tropiques, ou biẽ pres d'iceux, qui est fort exposé au Soleil, qui est biẽ ouuert du costé de midy, & bien exposé au vẽt de midi, & qui à des mõtagnes qui le gardent du costé de Septentriõ: tel qu'estoit le lieu duq̃l Galiẽ parle, qu'il appelloit Tabiæ. Mais quand nous parlõs d'vn lieu froid, nous entẽdõs vn lieu ombrageux, plein de bois, & d'arbre

auquel

auquel y à force hayes & autres buiſſons, force cheſnes, arbres fruitiers, & bois d'haute fuſtaye, qui le gardent du Soleil, ou il croiſt force Mouſſe, pierreux, montueux, & obſcur, rempli de murailles, arbres, & autres choſes: Semblablement vn lieu qui eſt proche de l'vn ou de l'autre Pole, qui eſt ſitué és monts Pirenees ou és Alpes du coſté qui regarde le Septentrion, és lieux rẽplis de neige ou de glace, qui ſont arrouſez d'eaux procedantes des neiges ou glaces fonduës, qui ſont expoſez à la biſe & aux vents d'Aquilon, qui ſont empeſchez du Soleil à cauſe des montaignes.

Nous appellons humide, ce qui vient ou eſt nourri en l'eau, laquelle peut eſtre ou douce on ſalee, coulante doucement ou rapide & coulante auec impetuoſité, ou cõme dormante, ou en eſtãg: ou en lieux aquatiques, qui neantmoins ſeichent en eſté: ou és lacs: ſoit qu'vn tel ſimple vienne auec racine, ou qu'il nage par deſſus l'eau ſans racine: ou qui vient pres des eaux, & pres des ſources & fontaines, pres des ruiſſeaux & canals, pres des embouchemes des riuieres, parmi les conduicts des eaux qui ſont

sont és vallees aquatiques, és lieux gras, és prez, és murailles des puits, & és autres murailles humides : parmi les rochers humides & qui distilent l'eau, & parmi les fossez des villes. Parquoy nous disons qu'vne plante nourrie en vne riuiere, ou en la mer, ou en vn pré, en lieu aquatique, est meilleure ou pire, qu'vne autre de mesme espece, nourrie eu vn autre lieu, selon la diuersité de la nature des plantes, & de la faculté & vertu que nous desirons en icelles.

Vn lieu sec est vn lieu haut & esleué, montueux, ou il y à force cauernes & creux, qui est penchãt, plein de rochers, pierreux, difficile à transuerser, plein de tou, de pierre ponce, où il y a force sable & areine, force argile, force precipices & gros rochers, force petis costaux esleuez, qui est aspre, maigre, sterille, exposé aux vents, & les simples qui y viennent sont dicts venir en lieu sec, cõme aussi ceux qui viennent és sentiers, voyes & chemins publiques, és vieux chemins & vieilles murailles, és vieilles mazures & ruines de maisons, & prez d'icelles, és murailles des maisons & des villes, és creneaux des murailles és mines, sur les toicts soyent vieils ou neufs.

Vray est que plusieurs de ces lieux peuuent bien souuent estre humectez, comme sont les pierres qui sont és riuages, & les coquilles des poissons, sur lesquelles croist la mousse marine.

Le lieu qui est moyen entre ceux cy, est appellé temperé, comme est celuy qui est en region temperee, la saison du primtemps, & pour la plupart la campaigne, les lieux plains, gras, fertiles, cultiuez, & qui sont remplis de blez, comme de froment, orge, legumes, de vignes & iardins.

On peut aussi entendre par le lieu ou la situation, le voisinage & proximité: car les plantes qui sont venimeuses, & leurs fruicts aussi, sont moins nuisibles, si plusieurs plantes tirent la mauuaise substance, qui leur est toutesfois familiere, d'vn mesme lieu, cõme aussi quãd il y a plusieurs fruicts en vne mesme plante. Parquoy à bonne & iuste occasion, Mesues reiette la Tymelea, la Coloquinte, & la Squile, qui viennent seulles en vn lieu: & au contraire approuue celles qui viennent plusieurs en vn mesme lieu, & y sont nourries: comme aussi il reiecte le fruict de la Coloquinte, s'il est venu seul, ou en bien petit nombre,

sur

sur vne plante, & approuue celuy qui est venu en grand nombre. Car la raison est toute manifeste, que les bonnes plantes, estans en petit nombre en vn lieu, tirent plus de bon suc, & par consequent sont plus salutaires : ainsi aussi les plantes venimeuses, attirent à elles la mauuaise substance du lieu où elles sont, que si elles sont en petit nombre, elles en tirent dauantage, que s'il y en auoit plusieurs. La situation aussi haute, basse, à dextre, à senestre, deuant, derriere, apporte quelque difference aux medicamens, comme nous voyons au Mysi, Chalcitis & Sori, lesquels à cause de la diuerse situatiõ sont diuers metaux, ayans diuerse substance & diuerse faculté : & le Tartarum qui est au haut du tonneau, est meilleur que celuy qui est aux costez: La Cadmia botryitis, est meilleure que point d'autre: & la Pompholix meilleure que le Spodium: semblablement quand il y a grande abondance de fruicts en vne mesme plante, pource qu'ils sont trop serrez & abondans, ils ne peuuent estre ny bien nourris, ny bien cuits, ny bien esuentez: au contraire quãd il y en a peu, car le peu de portees, soit és animaux, fait que le

fruict en est mieux nourri, parquoy ils nous sont aussi plus salutaires, si la nourriture en est bonne, & au contraire plus nuisible, si la nourriture en est mauuaisu, comme Mesues à fort bien enseigné par l'exemple de la Coloquinte. Pareillement, quelquesfois les parties des plãtes qui se trainent par terre sont meilleures ou pires, que celles qui sont haut esleuees, & quelquefois au contraire: quelquefois aussi la racine qui sera toute ronde, ou bien celle qui sera couchee l'vne sur l'autre, ou celles qui seront entortillees les vnes parmi les autres, ou qui auront leurs pieces qui se toucheront, ou qui seront separees, qui seront peu profondes en terre, ou fort profondes, seront meilleures ou pires que les autres. Au reste, d'autant que la faculté ou vertu des medicamens, comme aussi des autres choses, ne procede d'ailleurs que du temperament, & que la faculté produit l'action ou operation, de laquelle s'ensuit l'effect, comme Galien l'enseigne en son liure Des facultez naturelles, & pareillement au liure De l'vsage des parties, l'eslection qui se peut prendre de la faculté ou vertu naturelle de chacun, doit estre prinse de l'actiõ comme

comme estant mieux cognuë. Nous pouuons donc bien dire que de l'actiõ laquelle procede des premieres, secondes, tierces & quatriesmes qualitez, on peut prendre vn argument pour choisir & eslire les simples, qui est de fort grande consequence. Toutesfois, pource que nous auons discouru assez à plein de toutes ces qualitez au commencement du second liure de nostre Methode de composer les medicamẽs, ie renuoye la le lecteur sans qu'il me semble necessaire d'en traicter icy derechef quelque chose. Que si tu és desireux de sçauoir toutes ces differences & marques, ou la pluspart, ou pour le moins beaucoup, Dioscoride t'en donnera assez d'exemples, en la description de chacun simple, & apres luy Galien, & les autres qui apres luy ont escrit de la matiere des simples medicamens.

Dauantage, tout ainsi comme ce dequoy nous sommes nourris, nous est propre & familier de toute sa substãce, semblablement les plantes ont leur aliment propre : & de là vient que toutes choses ne viennent pas en tout terroir, non pas seulement à cause qu'il est ou trop chaud, ou trop froid, ou trop humi

de, ou trop sec, ou de quelqu'autre temperature, mal cõuenable à la plãte ou à l'animal, mais pource que la nourriture propre à l'animal ou à la plante, n'y est pas & ceci ne se treuue pas seulement és plantes toutes entieres, mais aussi en leurs parties (ce qu'on peut aussi remarquer és animaux, & en leurs parties, & mesmes és corps que la terre produit, comme sont pierres, & mineraux) comme sont les racines, tiges, brãches, sommitez, rameaux, reiettons, germes sarmens, prouins, espines queuës, fueilles, fleurs, fruicts, semences, gousses, chapiteaux, calices, cheueleures, espics, bois, escorces, sucs, liqueurs, larmes, gõmes, resines, & choses semblables.

De l'election des simples prins du temps.

CHAP. VI.

LA cinquiesme & derniere chose, qu'il faut considerer en choisissant les simples, c'est le temps, lequel on peut prendre diuersemẽt, à sçauoir ou pour l'eage du simple: ou pour la saison de l'annee, en laquelle on l'a cuilli & serré: ou pour la dispositiõ du temps lors que on

on le cuillissoit, asçauoir si elle estoit se reine, ou pluuieuse, ou venteuse, ou si c'estoit lors que ils estoyent en vigueur ou qu'ils commençoyent à flestrir: ou pour l'heure du iour: ou pour le temps qu'il a esté gardé, asçauoir s'il y a long temps ou non. Nous auõs discouru plus amplement, que c'est que le temps signifie, au second liure de nostre Methode.

Car les simples ont vne vertu & temperature lors qu'ils ne font que naistre, vne autre lors qu'ils sont desia grãds, & vne autre quãd ils cõmencent à enuieillir ou qu'ils sont desia vieils: comme nous voyons en l'Euphorbe, lequel a biẽ vne autre temperature quãd il est recẽt & frez, que non pas quand il est enuieilli.

Et mesmes les plãtes chaudes & seiches, sont beaucoup meilleures si elles sont cuillies en temps & saison chaude & seiche. Voyla pourquoy Galien dit, que les plantes cuillies en Italie ne doyuent rien à celles de Candie, proueu qu'elles soyent nourries en temps qui ne soit point pluuieux, Il faut toutesfois choisir és plãtes, les parties qui sont meilleures, & qui ont plus de vertu, voi-

re ſi on a affaire de leur faculté & vertu:car il aduint quelquefois,que les parties plus foibles,ſont les meilleures,tāt à cauſe de la nature de la maladie,que du malade,que de la diſpoſitiō de l'aër. Or les meilleures parties ſe cognoiſſēt tant par les marques ſuſdites que par les enſeignes que par cy apres ſerōt deduites particulierement,en chacun ſimple. Il faudra auſſi obſeruer la meſme reigle és animaux & corps produits de la terre, que nous auōs dit des plantes.

Quant au temps qu'illes faut recuillir, voicy quelles ſont les parolles de Dioſcoride:Il faut,dit-il,ſur tout prendre garde que les plantes qu'on veut garder pour l'vſage, ſoyent recuillies chacune en ſon temps : car de là vient que les vnes ſont de grande vertu & efficace, & les autres n'en ont du tout point ou bien peu. En premier lieu dōc, il faut cuillir les plantes en temps clair & ſerein:car il importe beaucoup ſi en les cuilliſſant, les chaleurs & ſechereſſes,ou les pluyes regnent,comme auſſi ſi le lieu où on les cuillit eſt lieu de mōtagnes,haut,expoſé aux vents, froid & ſec:car en tels lieux les plantes ſont beaucoup plus efficaces & meilleures : au

con

contraire, celles qui viennẽt en la cam pagne, és lieux arrousez, ombrageux, & autres lieux calmes du vẽt, s'abastardissent le plus souuent, & sont de moindre vertu, principalement si elles ne sont cuillies en leur temps & saison & qu'elles soyent desia corrompues, ou languissantes de foiblesse. Il faut bien aussi se prendre garde, que plusieurs plantes croissent plus tost ou plus tard, selon la diuersité de la region, & temperature du climat, il y en à mesme qui sont de telle nature, qu'en hyuer germẽt & fleurissent. Pareillement il faut noter qu'entre les herbes les vnes se peuuent garder long temps auec leur vertu, comme les deux especes d'Ellebore, d'autres apres estre gardées trois ans, ne vallent plus rien. Quant aux herbes produisantes plusieurs branches, il les faut cueillir lors qu'elles sont en graine, comme sont le Stechas, la Germãdrée, l'Aluine, l'Hysoppe, & les autres semblables. Les fleurs doyuent estre cuillies auant qu'elles tombent d'elles mesmes. Les fruicts quãd ils sont meurs, comme aussi les semences, lors qu'elles commencent à seicher, auant qu'elles tombent: le suc des herbes & fueilles doit estre extrait lors

qu'elles commencent à germer & bour geonner: le laict & les larmes, se doyuẽt recueillir lors que la plante est en sa vigueur, coupant la tige, les racines & escorces qu'on veut garder, doyuẽt estre cuillies lors que les fueilles des herbes commencent à choir: que si elles sont bien nettes, il les faut faire seicher, & les serrer en vn lieu qui ne soit point humide, mais si elles sont pleines de bouë & fange, il les faudra premieremẽt bien lauer en eau. Les fleurs & toutes autres choses de bõne odeur, doyuẽt estre serrées en des coffrets de Tillet, au lieu plus sec de la maison: vray est qu'on les serre quelquesfois en des sachets de papier, les laissant dans leurs gousses, laquelle façon n'est pas mauuaise mais fort bonne. Quant aux medicamens liquides, il faut que les vaisseaux dans lesquels on les garde, soyent de matiere plus solide, cõme d'argent, de verre, de corne: les pots de terre ne sont pas mauuais aussi, pourueu que ils ne soyent point clers: ceux de bois semblablemẽt, principalement de Bouis: les pots faits de Cuyure, sont fort bons à tenir les medicamens liquides, qu'on fait pour les yeux, & tous autres composez auec vin

aigre,

aigre, poix, liquide, & reſine de Cedre. Les greſſes il les faudra ſerrer en pots d'eſtain, ou de plomb blanc, cōme auſſi les mouëlles. Voila ce qu'en dit Dioſcoride.

Il ſera temps de mettre fin à ce que nous auons deſia cōmencé, quand nous aurons ſeullemēt expoſé vn paſſage de Meſué, où il dict, que quelques medicamés laxatifs produicts en vn climat & terroir cōuenable à leur nature, ſont beaucoup meilleurs, mais il ne propoſe aucun exemple: nous ferōs dōc comparaiſon des plantes aux animaux: comme donc nous voyōs que les animaux qui ſont de nature chaude, ou qui ſont de temperature chaude, où d'eage vigoureux, ou ſubiects à maladies chaudes, ſe treuuēt beaucoup mieux en vne region froide, en hyuer, en vne maniere de viure qui ſoit froide pource que cela corrige aucunement l'exceſſiue chaleur, comme luy eſtant contraire, & luy ſeruant de remede, au contraire ſe treuuēt fort mal en eſté, en vne regiō chaude, & d'vſer de façon de viure qui reſchauffe: pareillement les animaux qui ſont de nature froide, d'eage froid, &

preſſez

pressez de froides maladies, se portent mieux en esté, en vne region chaude, & tenans vn regime & façon de viure qui ait vertu de rechauffer, à cause qu'vne telle chaleur corrige aucunemēt la froi deur qui excede, mais en hyuer, en vne region froide, & en regime de vie refri geratif, ils se portent fort mal, à cause que cela augmente l'intemperie: semblablement en la temperature trop humide, laquelle se trouue mieux, quand elle est seichée où par la saison, ou par la regiō, ou autrement, comme aussi en la temperature seiche. C'est le mesme és plātes, ausquelles nature à donné ceste faculté, comme aux animaux, d'estre nourries d'vne substāce qui leur soit propre & familiere, laquelle garde leur naturel si elle est de mesmes nature que la plante, ou bien le chāge, si elle est de diuerse nature: Et de la vient que les plantes qui excedent, ou en chaleur, ou en froideur, ou en humidité, ou siccité, sont corrigées, estās produittes & nour ries en vn terroir & climat contraire à leur nature, de sorte qu'elles sont reduites à quelque tēperature & mediocrité, entant qu'il est possible, si ce n'est que nous ayons besoing de celles qui sont

ſont fort chaudes, ou fort froides, ou fort ſeiches, ou fort humides, car telles plãtes veullent eſtre nourries en vn climat & terroir conuenable à leur nature, & par ce moyen leur faculté ſera entretenue, voire meſme augmentée. Les animaux qui ſont de nature temperée, & comme moyẽne entre les extremes, ne ſont point ſi ſuiects à mutations & alterations, & demandent d'eſtre conſeruez par alimens temperez, ce que Galiẽ à clairemẽt enſeignées premiers liures de Sanit. tuend. Semblablement les plantes temperées demandent eſtre nourries en vn climat, & terroir tempe rez, & par ce moyen en ſont meilleures: ſi non que pour quelque operation, à laquelle tu pretens, tu vouluſſes qu'elles fuſſent ou plus chaudes, ou plus froides, ou plus humides, ou plus ſeiches, car lors il les faudra prendre en vn climat & terroir contraire à leur nature temperee, comme ſi tu la veux plus chaude, la faudra prendre en vn lieu chaud, ſi froide, en lieu froid, ſi humide, en lieu humide, ſi ſeiche en lieu ſec, ſi chaude & ſeiche, en lieu chaud & ſec, car par ce moyen ce qui falloit en la plante eſt aucunement corrigé: à cauſe de

ſe dequoy, Galien en la compoſition de la Teriaque, demande pluſieurs plantes nourries en Candie, & autres medicamẽs, au defaut deſquelles il veut qu'on prenne de celles d'Italie, pourueu qu'elles ayent eſté produites & nourries en lieu & en ſaiſon ſeiche: il ne faut pas toutesfois entendre cecy abſoluëmẽt, car les meſmes plantes peuuent bien quelquesfois eſtre mauuaiſes, encore qu'on les auroit apportees des Indes, ou d'Æthiopie, bien que ces regions produiſent des plantes fort exquiſes, comme l'Æthiopie produit de bon Cumin, la region des Troglodites de bõne Myrrhe, l'Indie de bon Nard, & de Malobatrum, & pluſieurs autres medicamẽs, que les Portugalois ont de couſtume de nous apporter en grande abondance, en leurs voyages par mer.

Pour donc auoir vne methode pour choiſir les ſimples, il te faudra ſouuenir des lieux cõmuns que nous auons traicté, & puis les mettre en practique és particuliers, obſeruant le meſme ordre que nous auõs tenu traitãt des ſimples.

Il nous faut donc commencer à traicter de l'election des racines, & quand à celles qui croiſſent en nos quartiers, nous

nous en traicterons seulement en general, comme aussi des autres parties des plantes : mais des racines qui viennent de pays estrange, pource que elles sont plus cheres, à cause dequoy, les marchans estrangers ont de coustume de les sophistiquer : pource aussi qu'elles ne sont pas si frequentes, de façon que les plus habilles mesmes y sont biẽ souuent trompez, nous en traicterons particulierement.

Temps de cuillir les racines.

CHAP. VII.

LE vray temps de cuillir toutes sortes de racines selõ le dire de Dioscoride, est lors que les fueilles commencent à choir & que le tẽps est beau: Galien toutesfois, Auicena, & Mesues, ne s'accordent pas auec luy en toutes choses, encores qu'ils soyent de son aduis en quelques vnes, comme tu pourras voir cy apres. Il y en a des autres, qui trouuent meilleur, de les tirer auãt qu'elles ayẽt produit ny tige, ny fueille, ny fleur, ny fruict, ny semence, à fin que la vertu de la plante ne soit employee à

cela:leur raison est, que si on attéd que la fueille commence à choir, elles sont comme les animaux qui ont de nouueau faict leurs petis, c'est à sçauoir à demi morts,& de bien peu de vertu, si ce n'est qu'ō en trouue de si vigoureux, que mesme apres que la tige sera seichee,ils soyent encores vertueux,comme nous voyons en la Squille: comme on trouue des animaux si vigoureux, que apres auoir nouuellement faonné, encores sont ils assez forts:vray est qu'ō pourra dire, que és plantes qui meurēt en hyuer,desquelles toutesfois la vieille racine demeure viuāte,pour rebourgeonner au printemps, la seue (qui est aux plātes cōme le sang aux animaux) retourne de la tige anx racines,pour le moins en partie,comme, on peut voir és arbres. Quāt aux racines qu'on cultiue,& qu'on plante & replante en toutes les saisons de l'annee, à cause qu'elles sont tousiours en force,on les pourra cuillir en toute saison, comme les racines de toutes les herbes des iardins, & qui seruent à la nourriture, ou peu s'en faut:comme pour exemple, la Racine d'Ache, de Bourraches & buglosse,de Blette,de Laictuë, d'Endiuie,d'Ozeille,

zeille, de Reffort, de Nauet, de Paſtenades, de Giroles, de Carui, de Panets, de Oignons, Pourreaux, Ails: entre leſquelles, on peut auſſi mettre pluſieurs plantes ſauuages, comme la racine de Daucus ou Paſtenades ſauuages, de Cerfueil, de Caucalis ou Perſil ſauuage, de vit de Chien, de Serpentine, de Ciclamẽ ou pain de pourceau, de Periclimenos ou cheurefueil, de Vmbilicus veneris, ou eſcudes: car ces cinq dernieres, comme auſſi quelques autres racines bulbuſes. meſme en eſté, les fueilles eſtant ſeichees, elles ne laiſſent pas d'eſtre pleines, & le plus ſouuent elles regerment en Automne, à cauſe de l'abondance de nourriture groſſe & graſſe: Mais celles que nature produit d'elle meſme, ou q̃ nous ſemons & plantons vne fois ſeulement en leur ſaiſon, elles ſont pour la plus part bonnes au printemps, ou en Autõne, & s'en trouue biẽ peu qui vaillent rien en eſté, ou en hyuer. Et meſme celles que nous auons dict eſtre bõnes, en diuerſes ſaiſons de l'ãnee, ſont beaucoup meilleures, ſi on les cueillit lors qu'ayans eſté plantees en leur ſaiſon, elles ſont aſſez grãdes & en leur vigueur: car és autres temps, elles ſont quaſi

ſans vigueur, comme quand par le trauail & induſtrie du iardinier, & à force d'arroſer, elles croiſſent comme par force, en vn temps mal propre, comme ſont l'eſté, l'automne, & l'hyuer. Parquoy nous auons de couſtume de cueillir incontinent au printemps, lors qu'elles ne ſont que commencer à bourgeonner, pour nous en ſeruir toute l'annee, les racines d'Enula, ou Aulnee, d'Althea, ou Guymauue, d'Iris, ou Glayeul, d'Acorus, de Symphitum, ou Bugle, de Ruſcus, ou Houſſon, d'Aſperges, de Perſil, d'Ache, de Fenoil, de Bryonia, ou Coleuure, de Cyperus, ou Souchet, de Rubia, ou Garence, de Saxifraga, de Valerienne, d'Eringium, ou Panicaut, de Tormentilla, des deux Piuoines, de Polipode, de Cramen, & de Lis: ſi toutesfois nous en auons affaire de toutes fraiſches, nous les cueilliſſons biẽ en autre ſaiſon, mais quand tout eſt dit, elles ne ſont pas de telle efficace, comme ſi on en auoit affaire en leur temps & ſaiſon.

Il faut auſſi donner ordre quand on les tire, de les tirer toutes entieres, & les prendre chaſcune en vn terroir, & en vn climat, qui ſoit conuenable à leur nature, ce qu'on peut mieux cognoiſtre

stre par experience : car lors elles sont bien nourries, & ne sont pas aussi trop grosses, pour auoir trop de nourriture : elles ne sont pas aussi trop mal nourries, maigres, deliees, & ridees, à faute de nourriture. Estans arrachees, il les faut bien lauer en eau, & oster toutes les petites racines qui sont autour, & en plusieurs il faut oster le cœur qui est dedans, qui est dur comme boys : & celles qui sont trop grosses, il les faut coupper en pieces ou rouëlles, & puis les faire seicher au Soleil, au vent, & quelquesfois au feu (comme il sera dit plus amplement, quand nous parlerons de la maniere de faire seicher les simples, au second liure) sinon quand nous en aurons affaire de toutes fraisches. On est contraint de les faire seicher au feu, lors principalement que le temps est couuert de nuees, ou qu'on est en hyuer, où bien si on en a affaire des seiches tout promptement. Dauantage, il faut regarder tant és racines, que és autres parties des plantes, non seulement le temps propre pour les cueillir, qui est en plusieurs racines la pleine Lune, qui est naturelle-

ment fort humide:mais aussi le lieu propre pour les garder, & leur duree : il se faut donc bien garder de les serrer, que elles ne soyent bien seichees, de peur qu'elles ne pourrissent: & de les mettre en lieu humide, ou plein de poussiere, ou trop estouffé.

Quant aux racines, le plus qu'elles se puissent garder sont trois ans, selon Auicenne: & encores faut-il qu'elles soyēt de grosse & espesse substance, comme sont les racines de Bryonnia ou Couleuree, de Rhapontic, de Pucedanum, de Meu, & d'Aristolochia ou Sarrasine: car celles qui sont de substance subtile & rare, comme sont les racines de Cabaret, d'Ache, de Persil, de Saxifragia, de Dictam, & de Tormentilla, il les faut changer tous les ans.

Or Auicenne au second Canon, est aussi de l'opiniō de ceux qui disent que il faut cueillir les racines, lors que la fueille tombe, si est bien Platearius en son traicté d'Aristolochia, toutesfois Saladin dit qu'il y en á quelques vnes, qu'il faut cueillir en autre temps, comme il faut cueillir à la fin du printemps, ou au commencement de l'esté, la racine d'Acorus, & de Gentienne: ou au moys d'Aoust,

d'Aoust, auquel temps faut cueillir l'Espine blanche, appellee communement Bedegar, le Ruscus ou Housson, la Coulouuree, le Souchet, le Glayeul, l'Aunee, le Dictam commun, la Pyuoine, la Regalisse, comme aussi en Septẽbre, le Peucedanum: en Octobre, le Ciclamen, ou Pain de Porceau, qui est bon & recent & sec: en Decembre l'Eringium ou Panicaut, selon qu'ils disent.

Ils disent aussi qu'on peut garder vn an entier auec leur vertu, les racines des deux Piuoines.

Deux ans le Meu: le Glayeul, le Souchet, le grand & petit Dictam.

Trois ans, l'Acorus, la Chelidoine, l'Aunee, la Saxifragia, la Valerienne, & le Pyrethrum.

Dix ans, le Costus, l'Oenanthe, & le Rapontic.

Mais le Daucus, le Cabaret, & plusieurs autres racines, sont beaucoup meilleures fresches que seiches, car estans gardees, pource qu'elles sont de subtile substãce, elles ne se gardent pas longuemẽt qu'elles ne perdent leur vertu, mesmement en poudre.

Pour auoir des bonnes racines de Cabaret, il les faut choisir grosses, espesses,

d'odeur ſubtil & penetrant, acres au gouſt, & quelque peu aſtringentes.

La racine d'Eringium ou Panicaut, doit eſtre grande, blanche, tēdre, & telle la confire.

La racine du Satyrion, pour faire le Diaſatyriō, doit eſtre pleine & freſche, & non pas ridee & fleſtrie, ou comme à demy morte.

Des racines eſtrangeres.

CHAP. VIII.

QVANT aux racines eſtrāgeres, il les faut choiſir cōme s'enſuit.

La racine d'Acorus doit reſſembler à celle de flambe, ou Glayeul, à ſçauoir recourbee, ayant pluſieurs nœuds, blanche, acre au gouſt, & vn peu amere, de bonne odeur, chaude & ſeiche au troiſieme degré, maſſiue bien nourrie, & nō point vermoluë, telle qu'on a de couſtume de l'apporter de Colcos, & de Galatie: laquelle aucuns prennent pour la grande Galanga, à cauſe qu'elles ont & l'vne & l'autre pluſieurs nœuds, & vn gouſt aromatique: vray eſt que l'vne eſt groſſe, comme la racine de Glayeul, &

l'autre

l'autre de la groſſeur du Souchet. Mais l'Acorus commun eſt tout diuers à ceſtuy-cy, parquoy il ſe faut garder d'en vſer au lieu de l'autre, ſinon que l'intention du Medecin fut de refroidir & deſſeicher. Que ſi d'auenture il ſe trouuoit quelque plante de ceſt Acorus commũ, laquelle pour eſtre nourrie en lieu chaud & ſec, tint quelque choſe de la nature du vray Acorus, on pourra donner à tous deux le nom d'Acorus, appellant l'vn Acorus d'Inde, & l'autre noſtre Acorus commun, qui à vray dire n'eſt pas de telle vertu que celuy d'Inde.

De l'Agaric, il faut prendre la femelle, qui eſt compoſee de veines longues & droites, qui ſemble douce du premier gouſt, mais apres elle ſe treuue amere & participante de quelque acrimonie: eſtant auſſi quelque peu aſtringẽte: elle eſt beaucoup plus legere, plus rare, plus molle, plus blanche, plus courte, plus aiſee à eſmier, & plus fraiſle, plus luyſante que le maſle, lequel a de longues veines & nerfs quand on le rompt, & ſi eſt peſant, maſſif, dur, noir, reſſemblant au bois, long, quelquesfois rond, mais beaucoup plus ſerré, & plus obſcur en toutes ſes parties, ayant ſa ſuper- *Dioſc.* *Galen.* *Meſues.*

ficie,non pas ferree,mais rare,ce qui ne fe treuue pas en la femelle:& fi a fon fiege,qui eft cõme fa racine,toufiours humide,& comme à demy pourry. Il vient en celle region de Sarmatie, qu'on appelle Agarie,d'où il a prins fon nom: on l'apporte auiourd'huy des Alpes. Au refte cefte fuperficie, ou comme Mefues l'appelle, la pl..s haute partie, encores qu'on la puiffe prendre pour toute la fuperficie & apparẽce qui eft en l'Agaric, toutesfois celle qui eft la plus haute,felon que l'Agaric eft fitué en l'arbre, eft toufiours la meilleure, comme Mefues a fort biẽ remarqué, car elle eft plus aëree,& par confequent plus legere, plus rare, veu q̃ la partie aëree eft toufiours portee en haut, à caufe de fa legereté naturelle,comme au cõtraire ce qui eft terreftre & aigueux, tend toufiours en bas. Or foit que la partie la plus haute feule, ou biẽ que toute la fuperficie qui eft à l'entour foit le meilleur, il fe faut bien garder de la ietter là en nettoyant l'Agaric, comme aucuns font. Il ne faut pas auffi prendre le mot de fuperficie fi exactement, qu'on entende la petite peau qui eft deffus feulement, comme fi elle feule eftoit bonne, mais que les parties

parties qui ſont au deſſus,tant plus elles ſont proches de celle peau, tant meilleures elles ſont.

La racine de l'Ariſtolochia, ou Sarraſine Clematite,eſt fort commune & frequente entre nous,laquelle eſt fort longue.La racine de la Sarraſine ronde eſt fort commune au terroir de Niſmes, & ſi eſt deſia fort vulgaire par deçà Le temps propre pour la cueillir eſt le tẽps de moiſſons, & apres l'auoir nettoyee de la terre,la faut ſerrer pour la garder. Et l'vne & l'autre veulent eſtre cueillies en pleine Lune, comme preſque toutes autres racines, ſelõ le dire de quelques vns:car par ce moyẽ elles ſont plus pleines & mieux nourries, & ſi ne ſe fleſtriſſent pas ſi fort en les ſeichãt,& ſi on les cueillit en vn autre temps, elles ſe fleſtriſſent, & perdent la plus-part de leur force,les faiſant ſeicher.Il faudra donc choiſir & l'vne & l'autre, qui ſoit bien nourrie, que ſi elles ſont ſeiches,il faudra prendre celle qui n'aura ſes rides gueres profondes, ayant beaucoup de chair,ferme, n'ayant point d'eſtrãge odeur,mais vn gouſt naïf & naturel, qui ne ſe mette point en poudre quãd on la rompt, qui ne ſoit point moiſie, ny ver-

moluë. Lesquelles marques de bonté sont communes presque à toutes les autres parties des plantes. Celle qu'on apporte de Ponte & de Candie, est meilleure que des autres regions.

Serapio. Les meilleures racines de Ben, sont *Manard.* celles qu'on apporte d'Armenie, qui sont chaudes, humides, odorantes, & faut prendre celles qui sont rouges, plustost que les blanches.

Quant aux racines qu'on treuue de nostre temps, tant en Italie qu'en Prouence, qui ne sont aucunement odorantes, lesquelles on prend pour les racines de Ben, elles ne sont point semblables au Ben d'Armenie, ou pour le moins n'ont pas telle vertu, parquoy il me semble qu'ō feroit beaucoup mieux de substituer au lieu du vray Ben, les racines d'Eringium ou Panicaut. Il vient à force Behen rouge, qui a la fueille cōme le Lapathum rond, aupres de Bordeaux és lieux aquatiques, & de là on le porte és autres quartiers de Frāce: mais le blanc est beaucoup plus frequent en Prouence.

La racine de Bryonnia, ou Coulouuree, doit estre de couleur cendree en dehors, tirant sur le blanc au dedans, grande

grande,& entiere, & la doit-on cueillir au commancement du printemps.

Le Calamus aromatique est chaud & sec au secõd degré, composé de parties aucunement subtiles, de couleur rousse, blanchastre toutesfois au dedans, ayãt vne odeur fort bõne, ayant force nœuds en façon de Canne, au reste mol à toucher, lent & gluant à se rompre, & qui volle en esclats quand on le rõpt, & non pas qu'il se rompe en rond comme vn Ressort: sa canne est pleine d'araignes, ayant le goust de Casse ou Cãnelle, auec quelque adstriction, & quelque peu de mordacité, mais bien peu, auec amertume: il est aussi glueux au mascher, on l'apporte des Indes, & si est fort subiect à vermolisseure. Quant au Calamus des Apoticaires, ce n'est point le vray Calamus, car il n'a pas la forme d'vn rouseau ou cãne, mais d'vne racine, & si n'est pas la racine du Calamus, mais de quelque autre plante: il ne me semble pas qu'on l'apporte des Indes, car on en fait trop bõ marché, auec ce qu'on en trouue biẽ souuẽt de tout frais. Et à cause de ce, ie l'ay nõbré entre les racines, encores que à meilleur occasion, on le pourroit mettre entre les bois. Le vray Calamus, si on

le

le pouuoit recouurer, se garderoit bien trois ans.

Diosc. *Galen.* La racine du grād Centaurium, doit estre acre au goust, tenant de quelque astriction & douceur, vn peu amere toutesfois: de couleur rougeastre, grosse, pesante, massiue, de la longueur enuirō de trois pieds (si elle est entiere) pleine de ius quand elle est fresche: elle croist és lieux gras, & qui sont à l'abry du Soleil, elle vient en abondance en Lycie, Peloponese, & en plusieurs autres regions, elle se peut garder dix ans.

Ibidem. Quant à la racine du petit Centaurium, elle ne sert de rien en medecine.

L'excellent Costus a peu d'amertume au goust, participāt de quelque adstriction, estant tellemēt acre & chaud, qu'il vlcere la peau estant appliqué: blanc, leger, fort odorant, le recent est le meilleur: estant bien plain, massif, sec, non vermolu ny taré: celuy d'Arabie est le meilleur, celuy d'Inde tient le secōd lieu, apres lequel vient celuy de Syrie, qui est pesant, de couleur de Bouys, d'odeur forte. Celuy d'Arabie est auiourd'huy fort frequent à Lyon: non pas toutesfois celuy duquel les autheurs Arabes seuls ont fait mētion, lequel ils ont fait

fait de deux especes, amer & doux. Dioscor fait aussi mention du Costus noir, au chap. du Rapontic.

La racine du Dracunculus ou Serpẽtine, doit estre cueillie au printẽps, ou au commancement de l'esté : qui soit grosse, toute entiere, nourrie en lieu aëré : ceste racine se treuue en nos quartiers, & aduient peu souuent qu'on l'apporte de pays estrange. *Mesue.*

La racine du Dictam, selon Dioscoride, a vertu d'eschauffer : d'autres prisent plus les fueilles pour eschauffer, lesquelles sont fort odorantes, rondes, petites, fort espesses, couuertes des deux costez d'vn certain cottõ espez : il vient en Candie : le temps de le cueillir c'est l'esté ou l'automne. Quant à la racine laquelle on met és boutiques au lieu du Dictam, qui est blanche, deliee, à laquelle on a osté le cœur de dedans, n'ayant presque point d'odeur, vn bien peu amere au goust, & n'estant du tout rien, ou biẽ peu chaude, ce sera plustost la racine du Dictam faux, ou de ie ne sçay quelle autre herbe, que non pas du vray Dictã : parquoy on fera beaucoup mieux de n'en vser point, & mettre du Pouliot en son lieu.

Serapio. Le Doronicum est vne autre petite racine iaunastre au dehors, & blanche au dedans, douce au goust, ressemblant au Calamus aromatique, & en couleur & en forme.

Dioscor. L'Ellebore blanc produit plusieurs racines, minces, sortans d'vne petite teste longuette, à la façon des racines d'Oignõ. Les meilleures sont celles qui sont blanches, fraisles, poulpuës, moyennement grandes, & qui ne sont pas pointues comme vn ionc, qui ne iettent point de poudre quand on les rompt: ayant vne petite mouëlle: qui ne sont pas trop ardantes au goust, & ne font point venir incontinent la saliue à la bouche: car celuy qui est tel, à sçauoir qui fait venir incontinent la saliue à la bouche, estouffe & estrangle la personne. Le meilleur Ellebore, est celuy qui vient és montaignes & lieux aspres de Cyrenne: celuy qui vient en Galatie, Capadoce, & Italie, est beaucoup plus dangereux. Mesues tiẽt que tout Ellebore blanc est dangereux, mais les autheurs Grecs ne sont pas de son aduis: il tient aussi que l'Ellebore blanc n'est pas si acre, ny si mordant au goust, ny picque pas si soudain comme le

le noir, mais il est plus amer, & se peut garder plus long téps: au reste il est semblable au noir.

Les escorces qu'on prend de ses racines diuisees & miparties, doyuent estre de couleur d'Azarum ou Cabaret, fraisles, n'estant ny trop grosses ny trop deliees, ny trop vieilles, ny trop fraisches, ny trop pesantes, ny trop legeres, & plustost plus legeres q̃ pesantes, & doyuent estre cueillies en esté, selõ q̃ dit Mesues. *Mesues.*

L'Ellebore noir à plusieurs racines noires & menues, attachees à vne petite teste en façon d'Oignon, comme le blanc: on se sert principalement de ces racines. Les meilleures sont celles qui sont charnues, pleines, & qui ont petite mouëlle: estant acres & mordantes au goust, comme sont celles qui viennent es mõtagnes & lieux aspres d'Anticyra, Helicon, Parnasus, & en Etolie: Mesues y adiouste que pour estre bonnes, il faut qu'elles soyent fraisles, lissees, & non point aspres à manier, plustost legeres que pesantes, de moyenne grosseur, & de moyẽ aage: il est moins nuisible que le blanc: on le cueillit au primptemps, ou en esté. *Dioscor.*

Pour auoir de bonne escorce de la racine

cine de la petite Esula, il la faut choisir deliee, legere, aisee à rompre, tirant sur le rouge, comme la Casse en canne, six moys apres qu'elle est cueillie, ayant esté prinse en lieu aëré, cueillie au commancement du printemps. Quant à son laict, il le faut amasser sur la fin du printemps.

La Galanga est vne racine rougeastre, ou Iaune, ayant plusieurs nœuds, recourbee, pesante, mordante au goust, si qu'estant maschee, la langue & le palays s'en sentent, chaude & seiche au tiers degré, retirant fort au Souchet, & en son odeur & en sa figure: & de la est venu qu'aucuns l'ont appellé Souchet de Babylonne, laquelle à esté incongnuë aux Anciens: mais celle qui est blanche, sans odeur & sans goust, & qui est comme toute en poudre, il la faut laisser, & n'en tenir compte.

La Gentienne, doit estre recognuë par les marques communes seulement: elle croist en grande abondance au mont Iura: & de la on la porte par toute la France: sa racine est en dehors de couleur de Bouys, & au dedans de couleur saffrannee: fort amere au goust, d'où

d'ou est venu qu'on l'a appellee, Aloës françois: elle est dure, vn peu ridee, & difficile à rompre. On en a planté quelques plantes és Iardins de Paris, mais elle n'est pas de telle vertu que l'autre.

Encores que la Regalisse croisse en diuers lieux en France, si n'est elle pas toutesfois telle que celle qui vient en Candie, selon l'auis de Galien, non pas mesme cõme celle qui viẽt en Espagne, ou en quelqu'autre lieu, qui n'est pas si humide: la meilleure est en dehors, de couleur de Bouïs, ayant son bois ployable, & mal-aisé à rompre, & au dedans fort iaune ou saffranné, qui estant maschee estanche la soif, ayant aussi quelque peu d'astriction au goust, douce toutesfois: il y en a qui tiennent que celle qui est noirastre, & ployable, est meilleure que celle qui est de couleur de Bouïs, & qui se rompt aisémẽt. Il ne faut point tenir de conte de celle qui est blanche, ou noire au dedans, sans suc, vieille, & qui se rompt tout en rõd comme vn Reffort, & qui quand on la rompt rend de la poussiere: par laquelle marque on pourra cognoistre en toutes les parties des plãtes, que elles sont *Discoride.*

enuieillies, sinon que cela leur fust naturel.

Les meilleurs Hermodactes, selon l'aduis de Mesué, sont ceux qui sont ronds, gros, bien blancs & dehors & dedans, moyennement durs, cueillis en lieu haut & esleué: ils sont chauds & secs, au commencement du second degré. Mais ceux qui sont flaques, rares, & legers, n'ont pas grande vertu: & les rouges, & noirs, sont du tout mauuais. Quant à celuy duquel on vse és boutiques, i'ay esté asseuré par ceux qui l'ont souuent cueilli en Languedoc & Prouence, que c'est vne plante ayant les fueilles noires, semblables au pourreau produisant en Automne, vne fleur semblable à la fleur du Saffran, hormis qu'il ny à point de filamens rouges, comme il y a au Saffran: sa racine est noire en dehors: par ces marques on peut cognoistre que c'est le Colchicũ, qui n'est pas toutesfois venimeux, ou bien peu, comme nous le voyons par experience: & peut estre que cela vient, pource que nous vsons tousiours du sec, sinon que quelque fois nous vsions du frez.

Dioscor. Les Anciens parlans des Glayeuls ou Iris, ne faisoyent quasi estat que de l'Illy

l'Illyrique ou Sclauon: ayant les racines fort petites: massiues, difficilles à rompre, de couleur rousſastre, mais blā-ches au dedans, ameres au gouſt, de bōne odeur, & qui font eſternuer quād on les pile. Auiourd'huy on ne priſe que celles de florence: & toutesfois Galien au huictieſme liure de comp. pharm. part. priſe beaucoup celles de France, proueu qu'elles ſoyent bien blanches, & bien nettes. I'en ay recouuré vne plante, eſtant à Veniſe, par le moyen de Martinus Gregorius excellent medecin: laquelle auoit eſté cueillie en Illyrie ou Sclauonie, és lieux les plus ſecs, & plus à l'abry du Soleil, laquelle i'ay replātee au lieu le plus haut de mon iardin, ou elle commence à bourgeonner. Meſues faict plus de cas des racines d'Iris, qui ſont groſſes, dures, maſſiues, & comme amaſſees de pluſieurs neuds courts: ayans vne couleur blanche tirant ſur le rouge, ayans l'odeur de la violette, de Mars, aromatiques au gouſt, acres & mordantes, & qui produiſent la fleur violette, pluſtoſt que blanche: eſtans cueillies au commencement du printemps

Le Spica Nardi, à ſa racine lōgue de

douze doigts, de la grosseur du petit doigt, vn peu astringente, ayant quelque acrimonie, auec quelque amertume: de bonne senteur, chaude au premier degré, & seiche au second. I'en receus vne plãte de telle forme, lors que i'estois à Lyon, laquelle me fut apportee, par Ioannes Horneus, apoticaire fort expert & fidelle à Paris, homme fort bien versé en la langue latine, & qui n'est pas ignorãt de la langue Grecque & Hebraique: & m'apporta celle plante, auec vne plante de Costus, d'Acorus, & plusieurs autres.

Le Pyretre à sa racine longue, de la
Discor. grosseur du pouce, & de goust fort bruslant & chaud (d'ou aussi il à prins son nom) laquelle attire fort les flegmes, estant machee.

Le Polypode à sa racine douce, vn
Discor. peu aspre, de la grosseur du petit doigt, fort dessicatiue, mais sans aucune mordacité: le meilleur est celuy qui est dou
Cal. ceastre, tenãt quelque peu de l'aspre au
Mesues. goust & qui finallement se treuue vn peu amer, & aromatique: qui est massif, ayant plusieurs neuds, de couleur rougeastre tirant sur le noir, & au dedans de couleur d'herbe, comme les Pista

Pistaces : qui est recent, cueilli sur les chesnes, ou autres arbres portans glād: d'autres estiment plus celuy q̄ vient és murailles, & sur les rochers, mais que ce ne soit en lieux humides & ombrageux.

La Rhapontique, est vne certaine racine noire, au dehors semblable au Costus noir, & au dedans au grand Centaurium : toutesfois elle est moindre, plus rousse, & spongieuse & trouee: estant aucunement polie, lissee, & sans odeur: laquelle aussi estant machee, se treuue palle, ou iaune comme saffran: la meilleure est celle qui n'est point vermoluë. Voila ce qu'en dit Dioscoride: à quoy Serapio adiouste, qu'elle est vn peu adstringente au goust, & si on la mache vn peu plus longuement, elle à quelque acrimonie. *Dioscorid.*

Le Rha Indique & le Rhabarbe, qui ne sont en gueres differens, sont bons quand ils sont noirastres tirans sur le rouge, pesans, encores qu'ils soyent de substance lache & rare : estans roux & azurez quand on les rompt: & teignēt en iaune, quand on les mache : estans frez, non point sophistiquez, adstringés, & amers: ils ont vertu de purger la Co- *Galiē l'appelle Raued seni de Mesue. Gal. Ant. lib. I.*

lere, & sont chauds & secs au second degré, on les peut garder trois ou quatre ans, enterrez dans la seméce de Psylium ou herbe aux puces, ou dans du Millet, ou bien enduits de Cire seulle, ou meslee auec de Tormentine. Les meilleures Squilles, sont celles qui sont de bonne grosseur (non pas trop grosses toutesfois) qui sont bien nourries, blanches, & nouuellement tirees de terre, lors que les fueilles & la tige, sont entierement seichees & flestries, ou bien quand on moissonne le fromēt, car elle est lors en sa vigueur. Le Pancratium, qui est nostre Squille commune, luy ressemble fort, & au goust, & quant à sa faculté, mais il n'est pas de si grāde vertu. Mesue faict plus d'estat de celle qui est douce au goust, acre, & amere: mondee de toutes ses pelures, estant reluisante, cueillie en lieu bien ouuert, & aupres de plusieurs autres.

Les Arabes parlans du Turbit, estiment le meilleur, celuy qui à son escorce blanche, gommeuse a cause du laict amassé, qui est bien vuidé, faict en forme de Canne, aisé à rompre, frez, lissé & poly au dehors: estant de couleur cendree: & qui est cueillie en lieu sec.

La

La racine de Gingembre, doit estre blanche, odorante, ayant le goust, & la faculté du Poyure, non pas si soudain toutesfois, mais aussi sa chaleur dure plus longuement, comme du Poyure long. Il faut reiecter celles qui sont vermoluës, pleines de poussiere : & celles qu'on à couuert de quelque couuerture, soit que cela ait esté faict pour les faire peser dauantage, ou pour couurir la vermolisseure. Au reste ceux la font mal, qui au lieu de la poudre du Gingẽbre, mettent vne certaine racine, appellee Terra merita, ou Columbinum, encores que ce soyent racines du tout diuerses, & au pois & en la couleur, & en la vertu ou faculté.

La Zedoaria, est vne racine qui ressemble fort à la racine d'Aristolochia ronde, ayant toutesfois le goust, & la couleur du Gingembre, chaude & seiche au second degré : Serapio l'appelle Zurumbeth: mais il se faut bien prẽdre garde, que Zurumbet, sans point de h, est vne autre racine.

Du chois des herbes.

CHAP. IX.

QVasi toutes les herbes desquelles nous vsons, sont prinses en nostre

region, encores qu'ils s'en pourroit biē trouuer de meilleures en d'autres pays, comme l'Absinte de Ponte: la Germandree, le Chamepitis, & le Scordium, de Candie: la Germandree qui vient en la Campagne, est meilleure que celle qui vient prez des villes: la Calamintha des montagnes, est meilleure que celle des iardins: toutesfois si nos plantes se rencontrent en vn terroir & climat, semblable à l'estranger, elles ne seront pas beaucoup differentes en vertu, aux autres: voila pourquoy Galien dit que les herbes & plantes d'Italie, ne doyuēt pas beaucoup à celles de Cādie, si elles rencontrent vn temps sec, & non point pluuieux. Quand aux herbes acres, & qui ont vertu de digerer, & resoudre les humeurs qui seroyent en quelque partie du corps, il seroit bō de les cueillir en lieu sec, & proche de la mer.

Premierement, entre les herbes il y en à, desquelles on se sert seulement quand elles sont vertes, à sçauoir quād leurs decoctions, ou leurs sucs, entrent en la composition des sirops, des apozemes, clisteres, fomentations, cataplasmes, & autres semblables remedes: pour la composition desquels (principallement

ment des derniers) on les peut cueillir en toute saison: mais pour les sirops,& pour les autres cõpositions, qu'on veut garder toute l'annee, il les faut cueillir, lors qu'elles sont en leur vigueur, à sçauoir lors qu'elles fleurissent, ou qu'elles sont pleines de semence, comme la Fumeterre, la Calamintha, & les autres suyuantes, qui entrent és sirops, & autres compositions qu'on garde long temps. Car Mesues est d'auis de cueillir la Fumeterre en fleur, au commẽcement du Printemps, & la Fumeterre en graine, à la fin du Printemps.

Quant aux herbes qui ne produisent ni tige, ni fleur, ni semence, cõme sont toutes les capilaires, & le Ceterach, il les faudra cueillir, lors que les fueilles sont en leur plus grãde vigueur: à sçauoir quand elles sont bien grandes, & bien vertes. Il y à des autres, qui à cause qu'elles deuiennẽt dures comme bois, & sans aucun suc lors qu'elles fleurissent & iettent leur semence, il les faudra cueillir & s'en seruir auãt ce temps là: comme sont la Blette, le Chou, la Cicoree, la Chondrilla ou Lettron, l'Eupatorium, les especes de Lapatum, les Plantains, le Verbascum ou Bouillon, &

la Veruaine. Auquel eage vigoreux, il faudra aussi cueillir celle qu'on veut faire seicher pour garder, à fin de s'en seruir quand il sera besoin toute l'annee : comme toutes les especes d'Aluine, toutes les especes de Capilli-veneris (ie dy quand à nous, car ceux qui en ont en abondãce, les peuuent tousiours auoir toutes verdes, & en leur force) la cheuelure d'Aneth, la Betoine, le Chardon beni, la Cicoree, la petite Centauree, le Calament, la Mente, la Germandree, le Chamepitis, l'Eupatoire, l'Euphrage, la Fumeterre, la cheuelure d'hyssope, le marrube, la Mariolaine, l'Origan, le Poliũ, le Pulege ou Pouliot, la Rue, le Rosmarin, la Sauge (bien est vray que ces deux ont aussi grande vertu, encores que la fleur ny soit pas) le Scordium, le Ceterac, le Thym, la Sarriette ou Sauoree, le Bouillon : ou pour le moins il les faudra cueillir lors que les fueilles sont en leur force, à sçauoir quand elles ont leur grãdeur, odeur, & couleur naturelle, mesmemẽt celles qui sont prochaines de la cime. Mesues est d'auis de cueillir l'Aluine, au printẽps, si on en veut tirer le suc, ou l'eau distillee: & leurs fleurs au commencemẽt de l'Esté

La cheuelure és herbes c'est la fueille ensemble auec la fleur.

l'Esté : mais ici il les nous faut cueillir, sur la fin de l'Esté ou au commencemét de l'Automne. Mesues dit aussi, que pour tirer le suc de l'Eupatoire, il le faut cueillir, sur la fin du Printemps. La plusspart des herbes qu'on cueillit pour garder, on les faict seicher à l'Ombre, si ce n'est quelques vnes qui ont la tige trop grosse, ou la fueil e trop humide, & qui seroyent en danger de se pourrir. Estans bien seichees, on les serre, comme nous auons dit : des racines, il est bien vray qu'elles ne se peuuét pas garder si longuement, parquoy il sera bon de les changer chascun an.

Les capillaires, selon le dire de Mesues, doyuent estre prinses, quand elles ont les fueilles bien nourries, & bien verdes : car celles qui ont la fueille par trop petite & gresle, & qui commencemét à iaunir sont sans force & vigueur.

De l'election des fleurs.

CHAP. X.

LEs fleurs veulét estre cueillies comme les autres parties des plantes, asçauoir lors qu'elles sont le plus en vigueur, & en temps serein : & non pas, comme dit Bulcasis, & autres gens ignorans,

rans, vn tel ou tel moys: car il se treuue de regions & de saisons, que les plantes germent & produisent leurs parties, plu stost és vnes qu'és autres: semblablemẽt il faut cueillir ler vnes, comme les Cappres, lors qu'elles sont encores en bouton: les autres, comme la Rose, lors qu'el le cõmence à spãnir: & presque toutes autres fleurs, lors qu'elles sont du tout ouuertes & espannies, vray est qu'il ne faut pas attẽdre long temps apres qu'el les sont espannies, affin que la vertu ne se perde, & que les fueilles ne deuiennent par trop deliées, ou qu'elles tumbent. On les faict seicher au Soleil, ou en lieu chaud, plus ou moins, selon la diuerse nature de la fleur. Il y en à qui disent, qu'il les faut faire seicher iusques à ce que de dix parties il n'en demeure que l'vne au poids : & que les fleurs de montagne se diminuẽt moins que celles de la campagne: on les serre, & les garde on comme les autres parties, on les chãge aussi tous, les ans: vray est que le Squinàthum se peut bien gar der dix ans, la fleur de Camomile aussi retient longuemẽt sa vertu à cause que ses parties sont fort meslées, ce qu'on peut cognoistre par ce qu'elle garde

longue

longuement ſon odeur naïfue. Quand aux fleurs d'Abſinthe, de Germandre, de Chamepitis, d'Hyſſope, d'Aneth, d'Euphrage, de Fumeterre, de Mariolaine, de Origan, de Roſmarin, de Sauge, de Thim, & de Bouillon, il en a eſté parlé quand nous auons traicté des herbes. Il reſte ſeulemēt à parler des autres.

Le Balauſtium, qui n'eſt autre choſe que la fleur de Grenadier ſauuage, eſt beaucoup plus aſtringent que le Cytinus, qui eſt la fleur de Grenadier priué & domeſtique, meſmement quand il eſt prins des Grenadiers aigres. Et l'vn & l'autre doyuēt eſtre arrachez de l'arbre, vray eſt qu'il ne faut apres s'attendre d'auoir des grenades : car ceux qui tombent d'eux meſmes, n'ont pas telle vertu que les autres, car ils tombent ou par faute de nourriture, le fruict commençant à croiſtre, ou à cauſe d'vn vermiſſeau, où pour quelqu'autre occaſiō: on les peut facilement recognoiſtre, ar ils ſont demi noirs, & ſi les fueilles & filamēs n'y ſont point comme en ceux qu'on aura arrachez, leſquels tu trouueras auſſi rouge dedans que dehors. Ceux d'Eſpagne, qui ſont gran

grands cõme Roses,& courts,son beaucoup meilleurs que ceux de Lãguedoc & Prouence,qui sont longs & estroits.

Les meilleurs Gyrofles,sont ceux qui sont mal-aisez à rõpre,de bonne odeur, polis vn peu enflez toutesfois,qui estãs pressez auec les ongles,rendẽt vne certaine humeur acre, & aromatique: ils sont chauds & secs au second degré,ou mesmes au troisiesme. Ils se peuuẽt biẽ garder,cinq ans entiers,pourueu qu'on les tienne en vn lieu temperé:car si le lieu est trop humide, ils pourrissent, & s'il est trop sec,ils se seichent aussi, tellement qu'ils en deuiennent ridez, & perdent leur force. Ceux qui se treuuẽt parmi(que les barbares appellent Antophyllon,qu'ils exposent comme venant deuãt la fueille,comme si ce mot estoit composé d'vne proposition Latine antè, qui signifie deuãt,&d'vn mot Grec Phyllon, qui signifie fueille) qui sont fort gros au pris des autres, ne sont pas de grande vertu.

Le meilleur Saffran qui soit vsité en medecine,selõ que dit Dioscoride, est celuy qui croist en Corycée,estant frez, long, entier,plein,non point,fraisle, & qui est

qui est bien couloure: qui estant baigné & broyé, teint & iaunit les mains: & qui ne sent ni le châci, ni le vermoulu. Toutesfois Galien dit, qu'encores que le Saffran de Corycée (lequel est ainsi appellé à cause du lieu où il croit) soit plus grãd que les autres, il ne les surpasse pas toutesfois, ni en vertu, ni en odeur, ni en durée: & qu'en choisissant le Saffrã, il ne faut pas regarder quel est le plus long: mais celuy qui est le plus odorãt, le plus vermeil, & qui garde plus long tẽps sa force & vigueur, est tousiours le meilleur. Parquoy si tu veux cognoistre le bõ Saffran, prens du meilleur que tu pourras choisir, & le serre en quelque lieu de la maison qui soit propre, & le visite souuẽt, & tu verras qu'il gardera sa premiere couleur & odeur fort longuement: au cõtraire celuy qui est sophistiqué, perd bien tost sa couleur & son odeur. Voila ce qu'en dit Galien.

Les fleurs du petit Centaurium, qui sont petites, de couleur pasle tirant sus le iaune, doiuẽt estre cueillies incõtinẽt au commencement de l'esté, si on veut croire au dire de Mesues. Mais celles qui viennent en nos quartiers, sont rougeastres tirans sur le purpurin.

L'epi-

L'Epithymũ des Arabes, qui eſt vne eſpece de Caſſuta capillaire, q̃ s'ētortille autour du Thim, cueilli auec les brãches du Thim, ne ſe fleſtrit pas ſi toſt, & par là on cognoit auſſi qu'il eſt creu ſur le Thim, & non pas ſur autres herbes ſemblables. Pourtant Galien eſt d'opinion, qu'il ſeroit bon de cueillir toutes les autres fleurs & fruicts auec leurs brãches. Il faut bien noter auſſi que l'Epithymũ qui vient au Thim de montagne, eſt meilleur que celuy qui vient au Thim des iardins. Meſué priſe ſur tous, celuy de Candie, qui eſt rous. Quant à l'Epithymum des Grecs, nous n'auons encores peu remarquer à la verité que ce peut eſtre, ſi ce n'eſt la fleur de Sarriette, qu'on appellee communement Sarriette de Picardie, laquelle eſt touſiours verde.

L'Hyſſope, ſellon Meſué, doit eſtre cuillie lors qu'elle commence à fleurir.

La fleur de Nenuphar, tant le blanc qui viẽt és eſtãgs, que le iaune qui viẽt és riuieres, doit eſtre cuilli au printẽps lors qu'il eſt eſpanni. Le iaune, pource qu'il eſt petit, on le peut ſeicher tout entier: & le blanc, il faut oſter quelques fueilles qui ſont au dehors, toutesfois

la ti

es, la tige & les petis filamens iaunes qui sont au dedãs. Le plus souuent nous faisons distiler le iaune parmi le blanc pour faire de l'eau, mais nous le faisons bien peu souuent seicher pour garder. Ceux de Languedoc & Prouence, n'en vsent point que du blanc.

Entre les Roses, celles-là sont les plus exquises, qui sont les plus odorantes, & les plus rouges: comme sont communémẽt celles qui viennent és montagnes, plustost que celles des valées: il les faut mettre à seicher en lieu haut, & qui ait son regard vers midi, là où, le soleil donne, il ne faut pas neãtmoins qu'il touche les roses: car les blãches, les incarnates & les muscates, encores qu'estans fresches elles sentent fort bon, toutesfois seichées elles n'ont point d'odeur: les rouges au contraire, quand elles sont fresches, ne sentãt quasi rien, mais estãs seichées, elle sont tresodorantes, & gardent leur bonne odeur fort longuemẽt. On en recueillit grande quantité & de fort exquises au terroir de Prouins, distãt vne iournée de Paris, qui est vn terroir monteux & pierreux, & de là on les porte quasi par toute la France. Il s'en treuue toutesfois au terroir de Paris,

qui ne sont pas trop mauuaises, mesme-
ment en la bourgade que le commun
mesme appelle Fons Naiadum, où il
en vient telle abondance, parmi le vi-
gnoble sabloneux, que c'est assez pour
en pouruoir la ville: de sorte que nous
n'auons point besoin de celles que les
anciens estimoyẽt tant, comme estoyẽt
celles qu'ils appelloyent Pestanes, & au
tres. Mesues estime sur toutes les rou-
ges qui ont fort peu de fueilles & lissées.
Les roses cuillies trop tard, ne se gardẽt
pas longuement, & si deuiennent bien
tost noires: mais celles qui sont cuillies
en leur saison, se garderont bien deux
ans. Il les faut donc cuillir lors qu'elles
sont moyennement ouuertes & espani
es, & les mettre seicher incontinẽt tou-
tes entieres, & les remuër souuẽt: apres
que'lles sont seichées il faut arracher
les fueilles. & les serrer dans vn pot de
terre bien bouché, à fin que l'odeur ni
la couleur ne se perdent. Si le soleil ne
luit point le iour qu'on les cuillit, il les
faudra estendre bien cler, de peur qu'e-
stans trop serrées, elles ne se gastent. Il
faut seicher de mesme les autres fleurs.

Nous ne voyons gueres qu'on appor
te par deça, le Squinantum ou fleur de

Ion c

Ionc d'Arabie: mais on nous apporte seulemét les tuyaux & roseaux du Iōc que si on pouuoit recouurer des fleurs, & on veut cognoistre si elles sont bonnes ou mauuaises, il ne faut regarder sinonsi elles sentent bon ou non, car leur bōne senteur se perd bien tost, comme dit Galien au premier liure des Antidotes.

Nous pouuons mettre le Stechas entre les fleurs estrãgeres, car celle qu'on apporte de Candie, est bié mieux nourrie, & plus pleine que l'autre, & par cōsequent elle est aussi meilleure: il est bié vray que nous en pouuons recouurer beaucoup en nostre regió mesme, asçauoir de celle qui croist és Isles qu'on appelle Stecades, qui sont pres de Marseille: dont ceste plante à prins le nom. Il en vient aussi en grande abondance en Arabie (d'où est venu qu'on l'à surnommée Arabique) laquelle Mesué prise sur toutes principalement la fleur, & apres les fueilles: elle est amere, & moyennement adstringente, ayant son espyde couleur purpurine tirant sur le celeste, & de bonne odeur.

Quant à la Stechas citrine ou iaune, ce n'est autre chose que l'Heli chryom

de Dioſcoride,& l'Amaranthus de Galien:ayant ſa fleur iaune comme or, & bien eſpeſſe,comme en eſmouchettes. Elle croiſt en grande abõdance en Languedoc, en Guienne, & au terroir de Bourdeaux,qui eſt fort bonne:ayant l'odeur de l'Aurône maſle,&le gouſt auſſi, non pas toutesfois ſi amer.

De la violette noire,qu'on appelle cõmunémẽt Violette de Mars,ou de Careſme:Meſué priſe celles,qui ſont fleuries des premieres, tellement qu'elles n'ont point perdu leur force,par la trop grande chaleur du Soleil,n'ayant point auſſi eſté par trop lauées,& comme affadies par la pluye. Car celles qui ſont eſpanies dés long temps,celles qui ont ſenti la pluye,celles qui viennent parmi les bois,ne ſont pas de grande ſenteur,auſſi n'ont elles pas grande vertu.

A grand peine peut on garder les fleurs vn an entier auec leur vertu,ſi ce n'eſt la Camomille,le Stechas,le Saffrã, & quelques autres,mais bien peu : qui ſe garderont auec leur couleur naifue, & leur odeur naturelle, deux ou trois ans,mais bien peu d'auantage.

Du

Du chois des semences,

CHAP. XI.

NOus auōs traicté assez amplemēt au premier liure de nostre metho de,la difference qui est entre la semen ce,& le fruict. Quant aux semences, il les faut tousiours prendre, quand elles sont bien meures,bien nourries, plei- nes,& grosses:ayans la vertu & faculté qui leur est naturelle,fort efficace:& l'o deur,saueur,& couleur de leur espece, entiere & naifue,voire si elles doyuent auoir quelque odeur ou saueur: car il s'en treuue beaucoup, qui n'ont point d'odeur, ny de saueur manifeste, non seulement entre les semences, mais aussi entre les autres parties des plātes. Il sera bon aussi,s'il est possible, de les recouurer des pays & regions,ou elles croissent les meilleures,& plus exqui- ses,par le tesmoignage des anciēs:estās aussi toutes recentes,ou pour le moins cueillies depuis peu de temps:car & les semences,& les autres choses, qui ont esté lōguemēt gardées,ont perdu beau coup de leur force & vigueur. Mais quand elles iettent de la poussiere en les rompant,elles ont passé leur temps,

& ne valēt plus rien Galien au premier, liure des alimens.

L'Amomum doit estre blāc, ou tous ayant vne couleur seulemēt, & nō plusieurs, ayant sa semence comme en petis raisins, qui soyent bien farcis, espars neantmoins, & non pas trop serrez: estant au surplus odorante & aromatique, & qui perce le nez de son odeur, quand on la fleure: aiguë & mordante au goust: & qui est fresche, & non point pourrie ou vermoluë. Galien au liure huictiesme de comp. pharm. louë fort l'Amomum de Scytie.

L'Ami de Sclauonie, ou d'Egypte.

L'Anis de Candie.

Le Cumin d'Ethiopie, & apres celuy d'Egypte.

Le ligusticum des montagnes de Genes, dōt aussi il à prins son nom.

Le Séli de Marseille est le meilleur, celuy d'Etiopie apres, celuy de Candie le troisiesme selon Dioscoride.

La Moustarde d'Alexandrie.

Le Thlaspi de Cappadoce, ou de Candie: mais celuy qui est plus gros, & moins rond, est le meilleur, selon le dire de Galiē. Nous auōs & l'vn & l'autre, qui sōt biē diuers de la Bursa pastoris, qui

qui est vne herbe froide & adstringēte.

Le bon Cardamomum est difficile à rompre, resserré, plein & farci: acre & vn peu amer au goust: ayant vne odeur qui cause pesanteur de teste, & si a grāde vertu d'eschauffer: celuy qui n'est tel, est vieil & passé. Voila ce qu'en dit Dioscoride. Mais Galiē le surnomme noir: disāt qu'il n'est pas si chaud, que le Cresson Alenois ou Nasitort, mais qu'il est plus doux & plus odorant. Au reste si quelcun demande, asçauoir si c'este semēce que Ioānes Horneus nostre ami, a apportée à Lyon, laquelle est vn peu moindre & plus lisée, que la graine de Paradis, ayant quasi mesme couleur, & mesme goust, qui est fort large, & enclose dans des gousses courtes & triangulaires, est le vray Cardamomum ou non, ie ne sçaurois qu'en dire à la verité, à cause qu'on la descrit trop briefuement. Ie puis bien dire toutesfois, que ceux qui mettent ceste semence, ou bien la graine de Paradis ou le petit Cardamonum (qu'on appelle) és compositiōs & preseruatifs, ne font point de mal, à cause de leur vertu & faculté aromatique.

La semence du Carthamus ou Saf-

fran baſtard, doit eſtre groſſe, pleine, ayant ſa mouëlle graſſe, blanche, faicte à angles, & liſſee: comme dit Meſué.

Du Pſyllium ou herbe aux puces, dit Meſué, il faut prendre la ſemence qui ſoit parfaicte, groſſe, & tellement peſante; que la mettant en l'eau elle aille au fond.

De l'election des fruicts.

CHAP. XII.

ENcores que nous nous ſeruions de pluſieurs de nos fruicts pour faire les cõpoſitions: toutesfois à cauſe qu'il ſe treuue quelque fruicts eſtrangers, beaucoup plus exquis que les noſtres: il me ſemble que ie feray mon deuoir, de mettre icy quelques marques, pour cognoiſtre les bons.

Des Amēdes ſoyent douces ou ameres, les meilleures ſont celles qui ſont fort iaunes bien pleines, entieres, non point rõpues ou rõgées, legieres toutes fois, dures & ſeiches, autãt qu'il en eſt beſoin, car par ce moyen, elles ſeront aiſées à rompre: eſtans auſſi bien blãches au dedans. Les douces ont vn gouſt fort delicat, lequel on ne peut quaſi dire, retirant aucunement au gouſt des chaſtaignes roſties, meſlees auec du pain

pain bien blanc,& biẽ cuit:n'ayans aucune odeur ou bien peu, auant qu'estre maschees: mais quant on les mange, elles ont vne odeur fort plaisante. Il faut entierement reiecter celles qui sont blanchastres,ou noirastres, ridees, molles, tellement humides qu'on les pourroit bien tordre: qui sont mal aisees à rompre,& estans rompues ne sont pas bien blanches dedans, mais tirent aucunement sur le palle, ou sur le noir: qui sont huileuses, sentans le rancy, soit que cela leur soit naturel, ou que procede de vieillesse: ayans aussi vn goust mal plaisant,& huileux. Desquel les,encores qu'estans pilees, on en tire beaucoup plus d'huile que des autres, toutesfois il n'a pas les vertus & facultez que le bon huile d'Amandes doit auoir: lequel on tire des premieres, ostant la peau auec vn couteau, & non auec eau chaude: comme nous enseignerõs,quãd nous parlerõs des huiles.

L'Anacardus, ou comme Paulus & Actuarius l'appellent,Anacardion,doit estre bien plein & bien nourri, de couleur brune ou noirastre, ayant en son escorce force resine, qui soit acre & piquãte au goust,noire:& vn noyau au de-

dedás qui soit blanc, lequel estant cuict auec miel, fait le miel Anacardin. On en peut aussi tirer de l'huile, si apres les auoir pilez, on les presse : il est bien vray que ce sera vn huile tout autre que celuy qu'on fait, faisant boullir les escorces des Anacardi dans de l'eau, & amasse-on auec vne cueilliere, ce qui nage par dessus l'eau pour faire la confection Anacardine.

Les Myrabolans Citrins doyuent estre iaunes entierement, tirans sur le verd, pesans & massifs, gommeux quād on les rompt:& gros, ayans aussi l'escorce grosse & massiue, & noyau fort petit. Quant aux Chepulins, les plus massifs sont les meilleurs, lesquels ont vne couleur noire rougeastre, & si sont pesans, de sorte que estans mis en l'eau, vont incontinent au fons.

Entre les Myrabolans Indes, ceux-là sont les meilleurs, qui sont fort noirs, gros pesans, de substance massiue, & qui n'ont point de noyau dedans: desquelles marques, tant plus ils s'en eslongnent, tant moins ils valent.

Des Embliques ou Empeliques, ceux sont les meilleurs, qui sont gros, pesans qui ont beaucoup de chair & biē massi-

ue,& le noyau petit. Car quant à ceux qui ont la chair flaque,ils n'ōt ni force ni vertu. Quant aux Belliriques,les plus gros, plus pesans, qui ont beaucoup de chair & de poulpe & bien massiue, sont les meilleurs En general, les marques & enseignes de bonté és Myrobolās, ie dy les principales,& qui leur sont communes auec les autres fruits,sont,qu'ils soyent bien nourris, gros, ayans beaucoup de chair bien ferme & massiue, & par consequent petit noyau, car les Indes n'en ont point. Quand aux autres marques, qu'on prend de la couleur & de la forme de l'os ou noyau, sont de peu d'importance.

Les meilleurs Ben ou Glans vnguentaria,sont gros,vieils: ayans leur escaille lissée,menuë,pleine de mouëile, legere,& huileuse. Quant aux petis Ben,les meilleurs sont ceux qui sont blancs,tirans sur le noir,ou cēdrez,vieils, pleins de mouëlle blanche,rissée & grasse:& si sont moins nuisibles.

Les Pignolats, qu'aucuns appellent Conij,ou Strobili,ou Pineoli,sont bons quand ils sont pleins,frez, blancs, seichez autant qu'il en est besoin. Il faut reietter ceux qui sont iaunes,ou pasles,

huy

huyleux & rances: à quoy ils sont fort
suiects: car à grand peine les peut
on garder six mois entiers, qu'ils ne rã-
cissent, ce qu'on pourra euiter, si on les
couure de sucre, comme la dragée: mes-
mement si on les fait en premier lieu
fricasser auec du son, afin de les secher,
& puis les cribler. Lequel remede doit
estre obserué quand on veut confire les
autres semences, à fin qu'elles ne ran-
cissent, auant qu'estre confites, ou mes-
me apres qu'elles le seront.

Les Noix de Cyprez, doyuẽt estre en-
tieres fresches, molles, pleines de semẽ-
ce, mesme dedãs ses fentes & creuasses.

Les meilleures Pommes de Coing,
sont celles qui sont bien nourries, iau-
nes odorantes: q̃ si on ne veut pas beau-
coup restraindre ou refroidir, il faudra
choisir les bien meures: mais si on veut
fort restraindre, il les faudra cueillir
encores vertes. Il en est de mesme, de
ceux que nous appellons Struthia, ou
Coings femelle, qui sont beaucoup plus
gros que les autres, mais ils ne sont pas
si aspres, mais bien plus charnus.

Les Citrons, Oranges, & ceux qu'on
appelle Limõs, doyuẽt estre de moyẽne
grosseur, chacũ en son espece: ayãs vne
odeur

odeur forte, & plaisante: leur escorce subtile & delice: quant à la couleur, le Limon doit estre pasle, le Citron iaune, & l'Orange tirant sur le rouge: vray est qu'il se treuue des Orãges q sont verds de couleur, encores qu'ils soyẽt meurs. Ils doyuent auoir beaucoup de poulpe au dedans, qui soit ferme: le suc odorãt & aigre, quelquesfois doux, & mesmes s'en treuue qui ont vn goust meslé.

La mouëlle de la Coloquinte, ayant osté l'escorce de dessus, doit estre grosse & ronde cõme vne paume de moyenne grosseur, fort amere au goust: estant bien meure, gresse, rare & spongieuse, & par ainsi legere: & tant plus elle sera legere, tant meilleure elle sera, celle qui est bien blanche, est tousiours fort legere, & l'appelle on femelle: le temps de la cueillir, c'est l'Autõne, lors qu'elle cõmence à iaunir, & perdre sa verdeur.

Le fruict du Cocombre sauuaige, est estimé bon, quãd il est parfaict & meur, & qui ayant laissé sa couleur verde, est deuenu Iaune, estant amer au goust. De ce fruict, on tire vn suc blanc, & aucunement gras, qu'on appelle Elaterium: Quant à la maniere de le faire sans grande expression, Dioscoride l'enseigne au

gne au long.

Dioscor. Le meilleur Carpobalsamum, est de couleur iaune, plein, grand, pesant, mordant au goust, & qui eschauffe la bouche, sentant aucunement la liqueur de Baume. Pour auoir de bonne Casse en

Mesué. Canne, qu'on appelle autrement Casse

Actuar. laxatiue, il faut choisir celle qui est noire & dehors & dedans, grande, claire, pesante, bien pleine: de sorte que quād on la secout, sa greine ne grillote point dedans; ayant au dedans, vne mouëlle grasse, luisante, pleine de suc, ne sentant point le chancy, ou le po urri; ayāt quasi le goust, de bonnes prunes, chaude & humide au premier degré. Il faut notter, qu'il ne faut extraire la mouëlle de Casse, sinon lors qu'on en a affaire: car si on la garde long temps hors de la gousse, elle se corrompt biētost, ne plus ne moins qu'on voit le sang, le laict, & la semence, se corrompre quād ils sont hors de leurs vaisseaux & lieux naturels: encores qu'on la serre bien.

Les bons Cubebes doyuent estre gros, pleins, pesans, acres, non pas toutesfois tant que le Poyure, tenans quelque peu d'amertume: estans fort aromatiques, auec quelque douceur: on

les peut bien garder dix ans.

Le Granum gnidium doit estre prins de la Thymelea, qui a les fueilles grãdes & deliees, nourrie en lieu bien ouuert, & pres de plusieurs autres plantes de son espece. Mesues dit, qu'il faut mettre les fueilles en vsage, & non pas les grains.

Les Dattes que nous appellons, auec les Grecs vulgaires ne sont autre chose que les fruicts du Palmier, & sont ainsi appellees, à cause qu'elles ressemblent à vn doigt. Les meilleures sont celles qui sont grosses, iaunes, peu ridees, moles, pleines toutesfois: ayans beaucoup de chair au dedãs, assez massiue, laquelle est blanchastre du costé du noyau, & rougeastre du costé de la peau: qui ne sont point pertuisees, ny mangees des vers: & qui ne grillottent point, ou bien peu, quãd on les secout: ayans aussi vn goust vineux. Les moindres & desquelles on doit moins tenir de conte, sont celles qui sont gresles, flaques, dures à faute de chair, qui ayãt perdu leur queuë, sont pertuisees: celles aussi qui sont pleines de vers.

Les meilleures figues seiches, sont celles qu'õ apporte en Cabas, la ou elles sont

ſont régees & preſſees auec les doigts, ou les poings:& qui obeiſſent tellemẽt à cauſe de leur molleſſe, qu'en les maniant on ſent les doigts de part à autre, elles ſont auſſi de bonne odeur, ne ſentãt point l'eſchauffé, ny le vermolu.

Que ſi on veut ſe prendre garde particulierement à chacune, on trouuera que les bonnes ont la queuë fort courte, la couleur blanchaſtre : elles ſont molles, obeiſſans au manïer: ayans la peau deliee & molle, eſtans pleines de ſuc & de ſemence iaune, auec vn gouſt quaſi ſemblable au gouſt de miel,&vne odeur fort ſouëfue auãt q̃ les manger, & en les mãgeant auſſi qui ſont peſantes & petites: vray eſt que de celles de Marſeille (leſquelles on eſtime les plus exquiſes, ſoit qu'elles ſoyent blanchaſtres ſeulement, ou bien blanches du tout,& dehors & dedans, ayans toutesfois la ſemence iaune) les plus groſſes ſont les meilleures. Mais ſi on les apporte de païs eſtrange, cõme ſont celles qu'on apporte d'Eſpagne, leſquelles on fait premierement tremper dans du mouſt, pour les rẽdre plꝰ douces,& puis les ſaupoudreon auec de la farine, pour les garder de ſe prendte l'vne à l'autre, elles

elles ne valent rien, non plus que celles qui ſont dures & en maſſe, & particulie remẽt chacune, celles auſſi qui ſont plei nes de vers, eſtant de mauuaiſe odeur, noires au dehors, rougeaſtres au dedãs, ou ayãs quelque autre couleur, qui n'eſt pas ſelon leur naturel: ayans au reſte l'eſcorce dure, eſpeſſe & ſeiche, d'eſtrãge couleur, odeur, & ſaueur au dedãs. Toutesfois il s'en treuue de noires, & en Prouence & en Languedoc, noires en dehors, & fort rouges au dedans, les meilleures & plus delicates de toutes, quãd elles ſont fraiſches: car ſi on les fait ſeicher, elles ſe fondent. Il s'en treuue biẽ és dicts pays d'autres de couleur cendree, mais elles ne ſe peuuent ſeicher à cauſe de la trop grande humidité: les hommes ne les treuuent gueres bõnes, mais les oyſeaux en ſont fort friands.

La Galle Omphacitis, c'eſt à dire non meure, eſt meilleure quand elle eſt petite, ou bien de moyenne groſſeur: eſtãt refroncee, peſante, ſolide, & non point pertuiſee: mais celle qui eſt groſſe, fort rõde, liſſee, legere, flaque, pertuiſee, iaune, ou pour le moins rouſſe, n'eſt pas ſi bonne. Ceux de Languedoc & de Lyon: eſtiment ſur toutes celles qu'on appelle

communément Rosmarines, qui sont les plus petites de toutes, estans pesantes, massiues, aspres, & fort cheres.

Les Iuiubes, que les Grecs appellent Zizipha, ou Zinzipha, sont meilleures, quand elles sont fraisches, grosses, longuettes, seiches, non pas toutesfois ridees, ayãs beaucoup de chair, pleine de suc, flaque, douce & vineuse: estans aussi pleines & pesantes: d'vn goust doux & delicat, ayans le noyau petit: elles doyuent aussi estre rousses au dehors, ou plustost rougeastres, & au dedans pasles ou bien blanchastres. Car quant à celles qui sont blanches par dessus, ayans le noyau semblable au noyau des prunes, plus rond toutesfois, ayant vne petite chair dedans, qui est douce: ie n'en ay point encores veu. Celles qui sont noircies de vieillesse, legeres, seiches, poudreuses, faisles, & qui n'ont presque point de chair, sont à reietter.

Ce fruict appellé Mixæ, Mixa, ou Mixaria, & vulgairement Sebesten, à cause d'vne certaine mucosité gluante qu'il a, ressemble fort au fruict des autres pruniers, mais il est moindre la moitié, il est fait en aiguisant, & si est ridé vn petit, pesant, noir, ayant beaucoup de chair, laquelle

laquelle est de couleur rouge noirastre, ferme & massiue, gluante, douce, & vn petit aigrelette, ayant son noyau sembla ble au noyau des prunes damasines, fait à quarres, & dans le noyau y a vne petite amande douce.

La bonne pomme de Grenade, doit auoir son escorce ou son cuir entier, roux, dur, & massif: au reste celle qui est pesante, bien meure, ayant les grains de dedans rouges ou de couleur de rose, pleins de suc semblable au vin, est la meilleure.

Les meilleurs fruicts de Meurte, sont ceux qui sont frais, pleins, succulens, odorans, gros, & bien nourris.

Les meilleures noisettes, sont celles qui ont leur coquille solide, & qui n'est point pertuisee, de couleur rouge, & qui sont rondes, grosses, pesantes, & qui ont vn noyau dedans, qui grillotte quand on le secout: & si on le gouste apres auoir rompu la coquille, on le trouuera de fort bon goust, retirant aucunement au goust de la chastaigne: ce noyau de dedans est iaune par dessus, & en dedans il est blanchastre, & si doit estre bien plein, bien nourry, & dur.

Apres celles-cy, les meilleures sont celles qu'on appelle Noisettes franches, c'est à dire legitimes, ayans la coquille comme les autres, & la petite peau qui enuironne le noyau dedans la coquille, est fort rouge : le noyau a la chair fort dure & ferme, laquelle tire aucunemēt sur le rouge. Les moindres de toutes sont les sauuages, qui ont la coquille & le noyau de dedans blanchastre. Quant à celles qui sont legeres, trouëes à cause du ver qui est dedās, rācés de vieillesse, ou qui ont le noyau ridé, transi & sans suc, ne valent rien du tout.

La bonne Noix muscate, doit estre pesante, huileuse & odorante.

La noix d'Inde aura vne certaine eau au dedans, qui est douce quand elle est fresche & recente. De laquelle eau il se faut seruir & non pas de l'escorce.

Des Oliues qu'on surnomme Halmades, ou Colymbades, lesquelles on confit, & les laisse on tremper en leur saumure : les meilleures sont les plus grosses, qui sont faites en ouale, de couleur pasle ou rousse, pleines, massiues : ayans beaucoup de poulpe bien ferme, quelque peu amere, auec quelque douceur: auec vn noyau au dedans, petit, longuet,

dans

dans lequel y a vne petite amande fort delicate Mais celles qui sont trop grosses, qui vont en aiguisant, & qui ont beaucoup plus de chair que les autres, ne sont pas de si bon goust, comme sont celles d'Armenie. Les Oliues qui viennent és Oliuiers entez, sont beaucoup plus grosses que celles des autres, mais elles ne sont pas de si bon goust.

Les fruicts d'Aubespin, & les Raisins d'outre mer, doyuent estre cueillis lors qu'ils sont biē meurs, bien pleins, ayans peu de grains en leurs grappes, mais biē nourris, plustost qu'ayans leur grappe bien espesse, & les grains petis & mal nourris.

Pour auoir du bon poyure long, il faut qu'il soit gros, entier, recent: & qui pique la langue quand on le masche, non pas soudainement, mais aussi il gar de longuement son acrimonie. Il faut reietter celuy qui est pertuisé, ou sophistiqué.

Le Poyure blanc, qui vient de cestuy-cy, est beaucoup plus fort & plus piquāt que non pas le poyure long ou le noir: il faut choisir celuy qui est gros, biē plein, pesant, & non ridé. Du poyure noir, il faut choisir celuy qui est plus gros, ayāt Mesues.

ſon eſcorce deliee, & qui eſt le moins ridé, eſtant fort peſant.

Les Piſtaches, qui les veut auoir bõs, il les faut prendre frais & recens, ayans le dedans du noyau de couleur verde, & qui ſoyent de bon gouſt.

Les meilleurs Tamarins, ſont ceux qui ſont noiraſtres ou bruns, luiſans, mols, fraiz, gras, compoſez & tiſſus, comme de petis fils nerueux: qui ſont aigres-doux, ou bien doux, tenãt quelque peu d'aigreur & de gouſt vineux. il faut reietter ceux qui ſont ſecs, ſophiſtiqués auec chair de pruneaux, leſquels ont vne couleur noire & obſcure, & le gouſt & odeur de prunes.

Les Prunes ſeichees, ou elles ſont aigres, ou douces, & des vnes & des autres, il faut touſiours choiſir celles qui ſont groſſes, pleines & maſſiues, qui ont beaucoup de chair, pleines de ſuc & fermes: qui ont le noyau petit, & ſont couuertes au deſſus d'vne certaine roſee blanche, ou bien ſont noires, ſans qu'on les ait rien lauees, & non pas celles qui ſont rances, qui ſentẽt le chancy, ou qui ſont pleines de pouſſiere. Que ſi nous voulons laſcher le ventre, il faudra prendre les prunes de Damas, ou les Armeniennes,

nes,

nes,& les autres qui ſont douces & humides, pluſtoſt que les aigres, ou les moyennes ſelon le dire de Meſué.

Le bon Sené doit auoir les gouſſes (deſquelles on ſe ſert principalement) noiraſtres, tirans ſur le verd, vn peu ameres, auec quelque aſtriction, parfaites auant que les cueillir, freſches, ayant au dedans ſa ſemence groſſe & preſſee. Les pires de toutes ſont celles qui ſont blanchaſtres, & qui ont eſté cueillies auant qu'elles fuſſent parfaitemēt meures. On peut mettre en ſecōd reng de bonté les fueilles, pourueu qu'elles ſoyent vertes & pleines, & non pas blanchaſtres & deliees: les tiges & iettons ne ſeruent de rien à laſcher le ventre, parquoy il les faut ietter là. Ie m'eſmerueille des Apoticaires d'auiourd'huy qui s'oubliēt tāt, ſans ſe ſouuenir du dire de Meſué, qu'ils eſtiment plus, & vendent auſſi plus cheremēt les fueilles du Sené que non pas les gouſſes. Noſtre Sené, qui viēt en noz iardins, n'eſt pas de telle vertu cōme celuy qu'on appelle Oriētal, mais auſſi on voit tous les iours par experience, qu'il n'eſt pas du tout inutile.

Des Raiſins ſecs, il faut touſiours prēdre ceux qui ſont gras & charnus,

& qui ont l'escorce fort deliee: dit Galien au second liure des Alimens. Ceux de Damas & de Corinthe no⁹ sont fort communs.

Les meilleurs raisins de Damas, sont ceux qui sont gros, iaunes, transparans, charnus, ayans peu de pepins, & bien petis, & qui ont le goust vineux. Ceux de Corinthe sont les plus petis de tous, & n'ont point de pepins: ayãs vne couleur tirant sur le rouge, vn goust fort delicat & bon. Il s'en trouue bien peu, & si sont bien chers.

On en apporte par deçà des cõmuns, ou de Prouence, dans des caisses de Sapin, ou bien d'Espagne dans des cabas. Ceux de Prouence sont les meilleurs apres ceux de Damas & de Corinthe, principalement ceux que les gens du pays mesme, appellent Prunelles, & croy qu'ils les appellent ainsi, à cause qu'elles ont la grume fort semblable à vne prune, à sçauoir noire, mais couuerte au dessus d'vne certaine rosee bleuë. Ceux qui sont iaunes ne sont pas mauuais, les gens du pays les appellent Picardans: ils sont du tout semblables aux raisins de Damas, hors mis qu'ils ne sont pas si gros, ny si charnus, & si n'ont pas la chair

chair ſi ferme. On fait ſeicher & les vns & les autres ſur le ſep, tordant ſeulemẽt la queuë. S'ils s'engraiſſent tellement qu'ils tiennent aux doigts, les gens du pays mettent de farine par deſſus, pour couurir celle imperfection. Les Eſpagnols vſent fort ſouuent de ceſte tromperie en leurs raiſins ſecs, qui ſont les moindres de tous, car ils gardẽt les meilleurs pour eux, & enuoyent les pires & ceux qu'ils ne veulẽt pas, aux autres nations.

L'autheur n'auoit pas veu ny entendu la façon de ſeicher les raiſins, qui eſt toute cõtraire à celle qu'il dit.

De l'election des Bois.

CHAP. XIII.

LE bõ Agolochum ou Bois d'Aloës, eſt marquetté & mouchetté, odorant, ayant vne certaine adſtriction & amertume quand on le gouſte. Son eſcorce eſt ſi deliee, qu'on la diroit pluſtoſt vne peau, qu'autre choſe, laquelle eſt de diuerſe couleur : on le maſche pour auoir l'aleine bonne: on en vſe au lieu d'encens és parfums, auſſi ſe fond il au feu comme l'Encens, mais non pas ſi ſoudain, lequel eſtant ietté en l'eau, va incontinent au fonds, & produit des petites bouteilles. Ætius & Actuarius l'ap-

pellent Xylaloë, qui est à dire Bois d'Aloë, non pas de l'herbe ainsi nommee, mais d'vn arbre : toutesfois le Bois d'Aloës ressemble aucunemẽt au suc qu'on tire de l'Aloës en herbe, tant en son amertume, qu'au suc gommeux, qu'il à au dedans, de la ou aussi ie pense qu'il à prins son nom. Au reste Mesues ordõne tousiours l'Agalochũ crud: car celuy qui à esté bouilly pour en tirer la senteur, à perdu sa force & vertu.

Diosc. Quant au Bois qu'on montre és boutiques, pour l'Agalochum, c'est plustost l'Aspalathus qu'autre chose : que s'il est bon & legitime, il sera pesant, & apres luy auoir osté l'escorce, est rougeastre ou purpurin: il sera aussi massif, odorant, & amer au goust: celuy qui est blanc, retirant au Bois, & sans aucune odeur, est le pire. Il y en a toutesfois qui au lieu d'Aspalathus, mettent le cœur d'Oliuier.

Le Bois de Guaiac, est à mon aduis, vne espece de Bois d'Ebene, & ce qui le me faict croire est, qu'il ressemble en tout & par tout, & en substance, & en facultez, à ce que Galien dit de l'Ebene: mais quoy que ce soit, soit qu'il soit vne espece d'Ebene, ou qu'il ne le soit pas: le

meilleur est celuy qui est brun & iaune, qui à son escorce qui tient ferme contre le Boys: estant massif, pesant, bien nourry, prins d'vn arbre qui ne soit ny trop ieune ny trop vieil: & tant plus il sera frais & recent, tant mieux il vaudra, car il sera tant plus succulent & vigoreux: & pour le moins il le faudra choisir, qui soit bien gommeux, & quãt il sera ainsi recent, & qu'il aura encores son escorce, il sera bon de prendre les branches, de moyenne grosseur: que s'il est desia vieil, il vaudra mieux prendre du tronc (pourueu qu'il ne soit pourry, vermolu, ou autrement corrompu, comme on le voit bien souuẽt) car à cause de sa grosseur & dureté, il resiste mieux à la corruption, & si demeure plus longuement auec sa gõme, que ne font pas les branches, encores que son escorce soit tousiours plus seiche. Et au contraire, l'escorce de celuy qui est frais, ie dis l'escorce interieure est tousiours plus grasse que le bois, & à plus de suc, à cause que ce à esté comme le conduit de la nourriture pour la plante. Quant au goust, il faudra prendre celuy qui est doux, amer, & piquant. Celuy qu'on apporte de l'isle sainct Iean, qui est vne
regiõ

region temperee & bien arrousee, du costé de Midy, est plus gras, & à plus de Resine que celuy qui croist en l'isle S. Dominique, qui est situee sous la Zone torride, lequel à cause de la grande chaleur, est beaucoup plus sec & aride.

Il y en à qui estiment que le Palus sanctus (qu'on appelle) soit les branches du Guaiac, lequel ayant en son bois diuers filamens, & le cœur estant noir, fait que plusieurs s'en seruent auiourd'huy au lieu d'Ebene, & mesme il à quasi semblable faculté : il est bien vray qu'il est plus efficace quand il est frais & recent: & au cótraire, il a moins de vertu, & est plus sec (à cause qu'il est delié & plustost seiche) quand il est enuieilly: comme il se voit és branches des autres plantes, & principalement en celles qui sont petites. D'autres estiment le Palus sanctus, ou Lignum sanctum, estre vne autre plante que le Guaiac, & se fondent en ce que son escorce est plus blanche que celle du Guaiac, & sur quelques autres raisons. I'en laisse la decision & le iugement à ceux qui les couppent, mais quant à leur faculté & vertu, ils ne sont gueres differens.

Entre les Santals, le Citrin est le meil

leur & le plus aromatique, mais il s'en treuue bié peu: comme Platearius mesme à bien remarqué. Le moindre, c'est le Santal blanc: le rouge tient le milieu en bonté : tous les trois sont froids au tiers degré, & secs au second. Quant a ceux qu'on treuue és boutiques, qui piquent la langue quand on les gouste, principalement le Citrin, il se faut bien garder d'en vser.

Le bon Xylobalsamum, est celuy qui est frais, ayant ses rainseaux menus & subtils, de couleur d'or, & qui est odorant, retirant aucunement à l'odeur du Baume. *Dioscor.*

Le Calamus aromatique que les Apoticaires tiennent, n'est autre chose que vne certaine racine, & non pas la racine du Calamus, toutesfois l'odeur & le goust monstrent assez, qu'ils ne sont gueres differens en vertu & faculté; le meilleur est celuy qui est blanchastre, ayant vn goust & vne odeur bonne & aromatique, & qui ne iette point de poussiere quand on la rompt, il se peut bien garder trois ans.

Du

Du chois & election des Escorces.

CHAP. XIIII.

Galien en diuers lieux. LE meilleur Cinnamome, est celuy qui est de subtiles parties fort odorant: ayant vne certeine odeur qu'on ne sçauroit dire, mais qui est souëfue sur toute autre senteur: acre & mordant au goust, & fort chaud, non pas tant toutesfois qu'il soit fascheux: retirant aucunement à l'odeur de Rue, quand on le masche, ayant sa couleur blanche, meslee de iaunastre & de bleu, ou bien cendree, iettant ses branchures & rainceaux menus, enuironnez de plusieurs nœuds, qui est aussi poly & lissé, & se rompt aiseemēt. Actuarius pour dire du bō Cinnamome, met en ses cōpositions Leptocinnamomum, qui est à dire en nostre langue, Cinnamome delié. Quād à ce que nous appellons Canelle, ie tiēs que c'est la Casse, ou bien vn faux Cinnamome, encores qu'il se treuue entre les Cinnamomes que les Princes gardent, six especes de Cinnamome, toutes diuerses. Quand il est garde trente ans, il diminue sa vertu: & ne se faut pas abuser, de le penser garder dauantage auec sa vertu & faculté, car il est trop subtil, & en sa substance & en ses vertus. La Casse

ou

ou Canelle, tant plus elle ressemble au Cinnamome, & en odeur, & au goust, tant plus elle est excellente & exquise: la meilleure est rousse, ayant l'odeur de la rose, & du vin, ayant aussi quelque douceur au goust, garnie de fleutes ou Cannes, fort odorãte, comme sont cõmunement les choses aromatiques, & à cause de ses fleutes ou cannes. Galien en plusieurs lieux, l'appelle Cassia syrinx, ou fistula Cassiæ syrinx, qui est bien toutesfois autre que la laxatiue, laquelle on apporte d'Egypte, comment il à esté discouru cy deuant quand nous auõs parlé des fruicts: ceste Casse donc ou Cannelle à son escorce exterieure, a laquelle on donne aussi le nom de Fistula, forte & à l'odeur & au goust: mais ce qui est dedans est quasi sans vertu, aussi ne s'en sert on quasi à rien.

Qui veut auoir de bon Macis, il doit prendre celuy qui est roux, ou iaune comme or, estant fort aromatique & de souëfue odeur, ayant son goust vn peu acre & piquant auec quelque petite amertume, & tãt plus il sera frais & plein de suc, tant meilleur il sera. C'est folie d'estimer qu'il se puisse garder dix ans en sa force & vertu, comme aucuns ont resué.

refué. Le suc qu'on tire de Macis, qui retire fort à la Gomme de Lierre, est beaucoup plus efficace & vertueux que le Macis. Quant au Macer, on n'en treuue point aujourd'huy.

La meilleure escorce de Tamarix, est celle qu'on apporte de Prouence & de Languedoc, non pas celle qui croist à Fontaine bel'eau, qui est vn lieu de plaisir pour les Roys, aupres de Melun. Au reste, pource que le Tamaris croist en noz quartiers, son escorce est cogneuë de chascun : si est bien aussi l'escorce de la racine de Cappres.

La meilleure escorce d'Encens est celle qui est grosse & espesse, grasse, odorante, fraische, polie & lissée, & non pas raboteuse, qui n'est pas aussi cartilagineuse. On la sophistique, auec escorce de Pin, ou de pomme de Pin : mais la tromperie se descouure au feu, car les autres escorces mises sur le feu, ne iettent point de flamme, ains ne font que fumer, mais l'escorce d'encens, iette incontinent flamme, & si rend vn parfum de fort bonne senteur, on la treuue le plus souuent parmy les morceaux d'Encens.

Du chois des sucs.

CHAP. XV.

L'huille qu'on tire par expression, des Oliues meures, doit estre rous ou iaune comme, or pur, bin cler, delié & subtil, n'ayant point ou bien peu d'odeur mais qui soit bonne, vn goust doux, & quelque peu piquant, lequel à grande peine peut on exprimer: qui ne soit pas aussi trop viel, ains tout frés & recent: sinõ qu'on en aye à faire du viel, duquel celuy de trẽte ou de quarante ans, est meilleur que celuy de trois ou quatre ans, car il est plus efficace, plus espez, d'odeur plus forte, plus chaud, & plus mordant que l'autre. Celuy qu'on appelle huille vierge est fort exquis: il s'en treuue bien peu, aussi est il bien cher.

L'huille Omphacin, lequel on tire des Oliues vertes & non meures, tire aucunement sur le verd: le meilleur est celuy qui est frés, odorant, sans aucune mordacité, & qui est brusé & apre au goust. Au defaut duquel il faudra mettre d'huille laué.

Des vins on choisit tantost les vns, tãtost les autres, selõ les diuerses inten

tiõs ausquelles on pretend; vray est que les argumens sur lesquels on se fonde pour choisir les vins, se prẽnent le plus souuent, ou de la couleur, ou de l'odeur, ou de la saueur, ou de la consistence.

Le vin aigre blanc est plus subtil, que ne sont pas le clairet, ou le rouge, aussi est il plus puissant : principalement quand il est aussi aigre, & aussi vieil que les autres.

Le bon Miel doit estre pur & net, de sorte qu'il luise par tout, odorãt, iaune, fort piquant & fort doux au goust, & fort plaisant : estant au reste de bonne consistence, asçauoir ni trop espez, ni trop cler & liquide, gluant & visqueux, de façon qu'il ne coule point, mais file bien loing, quand on le leue auec le doigt. Si on le fait cuire, il ne iette pas beaucoup d'escume, & si ne sent pas par trop l'odeur du Thym. Et encores qu'il soit blanc, pourueu qu'il ait les autres marques de bonté, il ne laissera pas d'estre bon: & mesme ceux de Languedoc, & les Espagnols, font trafique d'vn Miel fort blanc, qui ne laisse pas pour tãt d'estre excellẽment bon, & si est fort dur: cõme aussi du iaune duquel nous vsons, le dur est meilleur que le liquide:

à cause

à cause qu'on iuge,qu'vn miel ainsi liquide, est sofistiqué & embrouillé auec quelque autre liqueur.

Quand à la Manne (que les Arabes appellent)qu'on peut aussi nommer Æromeli, c'est à dire Miel de l'aer, soit qu'elle soit liquide,ou amassée en petis grains,il faut tousiours choisir la bien blanche:qui est fresche,douce,bien nette & pure, non pas meslée auec vne infinité d'ordure:cuillie sur quelque plante de bonne odeur,& qui ne soit point nuisible à l'hõme: cõme est celle qu'on cuillit sur le Larix ou Meleze,de laquelle on faict auiourd'huy grãd estat: elle se peut bien garder vn an.On ne se sert quasi auiourd'huy de point d'autre,que de celle qui est amassee en petis grains, car la liquide,est malaisée à recouurer: celle qu'õ recueillit sur les Pierres,n'est gueres bonne : mais encores est plus mauuaise celle qui est de couleur cendrée:la pire de toutes est celle qui à vne couleur brune,qui est pleine d'ordures, celle qui est trop vielle,& celle qui est sophistiquée auec sucre,& gousses de Sene:mais la tromperie se descouure auec le temps,car ceste manne ainsi sophistiquee deuient molle & se fond

auec le temps.

La bonne Cire doit eſtre fort iaune, odorante, graſſe, bien ſerrée & maſſiue, legere bien nette, & qui ne ſoit point embrouillee d'autres matieres. Celle de Mauritanie encores qu'elle ſoit noiraſtre, ſi eſt elle fort propre pour iaunir les autres: la blanche ou elle eſt naturelle, ou bien on la rend blanche, en la lauant: la verde ſe fait y meſlãt de la rouille ou verdet: & pour feire la rouge, il y faut meſler de la racine d'orcannette, toutesfois on la fait ſouuent auec du Cinnabre.

Le meilleur Sucre & le plus exquis, eſt celuy qui eſt fort dur, ſolide, & qui faiſant hurter vn pain contre lautre, rend vn certain ſon comme feroit vn bois bien ſec & ſolide: & toutesfois à cauſe de ſa ſicité & rarité inuiſible, il eſt leger: eſtãt au reſte fort doux, fort blãc, & reluiſant comme la neige, reduit en pains qui ſont faits en forme de Pyramides (comme eſt celuy de Valence) qui ne ſont gueres gros peſans enuiron vne liure & demie chaſque pain: qui eſt fort cher, propre à faire confitures ſeiches: mais il ne vaut rien pour faire les Penides, à cauſe qu'il s'eſmie

trop aisemẽt,pour estre ainsi sec. Celuy qu'on appelle de Madere,tient le secõd reng en bonté, lequel est en pains pesans cinq , six, sept huict, voire neuf liures chascun,il est fort en vsage pour faire les confitures, car auec ce qu'il n'est pas trop cher,il n'est gueres moindre en bonté,que le premier. Le troisiesme est celuy qui est mol,lequel est blãc, mais il est plus gras que les autres,aussi n'est il pas si cher, & ne vaut rien pour faire confitures seiches, si fait biẽ pour faire les Penides. Le quatriesme,est celuy qu'on apporte des Isles de Canadas, qu'on appelloit anciennement,Isles fortunees:lequel est aussi blãchastre au dedans, mais il n'est pas si bon que ceux desquels nous auons parlé cy-deuant, il est aussi meilleur,que celuy dõt nous parlerõs apres: il est en fort gros pains, tellement qu'ils pezent bien, iusques à dix ou douze liures la piece. Le cinquiesme,qui est le moindre de tous, est celuy qu'on appelle Sucre de sainct Audomar,blanchastre en dehors,mais au dedans il tire sur le rouge, comme s'il estoit farcy d'vn autre Sucre& fardé au dehors tout expres pour tromper ,ses pains sont tous egaux:c'est le plus gluãt

de tous les Sucres, on ne s'en ſçauroit aider à faire confitures ſeiches, mais pour faire confitures liquides, ou ſirops, opiates, conſerues, & autres telles compoſitions, on s'en pourra bien ſeruir, car il eſt à fort bon marché, mais pour corriger vn petit la compoſitiõ, il ſera bon de meſler vn peu des autres par-mi. Si ce Sucre ſent la maree (comme bien ſouuent les mariniers le mettent au fons de leurs vaiſſeaux, à cauſe de ſa peſanteur, & leur ſert de ſaurre) il ſe conuertit en ce qu'on appelle vulgairement Sucre rouge: il eſt bien vray que pluſieurs penſent, que le Sucre rouge ne ſoit autre choſe, que la craſſe & eſcume que le Sucre rend, quand on le cuit. Il y en a qui font des pains, des miettes de Sucre qu'ils recuillent, qui s'eſtoyent faites les pains ſe heurtans l'vn contre l'autre, leſquels ont la meſme nature que le Sucre de quoy ils ſont faits. Entre les Sucres, le meilleur ne peut endurer d'eſtre cuit longuement, autremẽt il ſe met en poudre: & au contraire le moindre, eſt celuy qui souffre d'eſtre cuit le plus longuemẽt: quãt aux autres, ſelon qu'ils ſont bons ou mauuais, ils peuuent auſſi eſtre cuits, peu ou

beaucoup.

Nostre Acacia encores qu'elle soit bien vieille, elle ne laisse pas d'estre bõne: pourueu qu'elle ne soit ni pourrie, ni chancie ou moysie: sinon que le Medecin, pour quelque intention, requist qu'elle fut fresche & recente.

Le bon Aloës doit estre gras, gluant, fraisle quand on le manie, & qui se fonde aisement : estant de couleur tirant du rouge au rous, figé & serré comme le foye: ayant des cauitez au dedans, & pourtant il est leger, de bonne odeur, retirant à l'odeur de la Myrrhe: encores que toute la plante soit de mauuaise odeur: estant au reste fort amer, pur & net, reluisant, sans aucun grauier ou sablon comme est pour la plus part, celuy qu'on apporte des Indes. Il se peut sophistiquer, comme Mesues & autres autheurs disent: mais quãd il est sophistiqué, il n'a pas les marques que nous auons dit.

Si tu peux recouurer l'Elaterium, le Glaucium, & le Lycium, & tu veux cognoistre s'ils sont bons ou nõ : tu trouueras les marques pour le cognoistre, en Dioscoride.

Le meilleur ſuc de Regaliſſe, eſt celuy qu'on apporte de Candie : car il eſt fort doux, mol, frez, pur, & gluant : & eſtant rompu il eſt reſplendiſſant & fort noir : & ſi on la met ſous la langue, il ſe fond entierement.

Encores que Dioſcoride mette trois ſortes d'Hypochiſtis, à ſçauoir de iaune de verde, & de blanche : il faut entẽdre, auant qu'elle ſoit preparee, car eſtant miſe en maſſes, elle eſt noire, viſqueuſe & gluante : ayant vu gouſt fort aſtringent, & vne odeur qui n'eſt pas mauuaiſe.

Du chois des liqueurs.

CHAP. XVI.

CE que les Grecs appellent opos & le latins liquor, n'eſt autre choſe, qu'vn certain ſuc qui vient de ſoy meſme és arbres, apres qu'on leur à fait vne playe, ou auec quelque tranchant, ou auec vn taraire : ou ſeulement les eſgratignant, ou coupant vne branche : lequel ſuc eſt de bonne odeur. Le ſuc Cyrenaique, doit eſtre acre & mordãt, quelque peu rous, & non pas de couleur de pourreau : eſtant auſſi tranſparent & retirant

tirant à la Myrrhe: odorant & qui estāt détrempé, deuient incontinent b anc. Les Portugalois l'apportent aujourd'huy en grande quantité en leurs voyages de Taprobane, qui est vne grande Isle en la mer Indique: ceux du païs l'appellent Be zoé, dont est aussi venu que nous l'appellons Belzoin (car Mesues fait aussi cas de ce uy d'Inde) ou bien par vn mot p us corrompu Bencoin, ou Benioin. On l'appelle aussi Assa aromatique ou odorante, prenant le nom (corrompu toutesfois) de la denomination de l'herbe de laquelle on le tire, qui est le Laser: comme aussi on appelle Assa puante, le suc du Laser Parthique, & Persique: ou bien, selon le dire de de Mesues, celuy de Medie & de Syrie: laquelle liqueur, sent le pourri, comme dit Dioscoride.

L'opium à prins son nom d'Opos, car c'est la liqueur du Pauot noir: cōme le meconium est le ius de la mesme plāte: anciénemét on faisoit estat de celuy de Thebes, & de celuy d'Espagne: mais aujourd'huy, i'entens q̄ celuy d'Apulee est le plus vsité. Le meilleur Opiū est celuy qui est pesant, massif, amer au goust, & qui prouoque à dormir en le fleurant *Dioscorid.*

qui se resout aisement en l'eau, estãt lissé, & blãc: & n'est ni aspre ni plein de grumes: si on le coule, il ne se tient point comme cire, & si se fond au Soleil: si on le met dans la lampe, il ne iette point vne flamme noire: & estant esteint, maintient tousiours son odeur.

Diosc. *Mesues.* La liqueur du Baume, qu'on appelle Opobalsamum, est estimee bonne, quand elle est fresche, d'odeur puissante, qu'elle est pure & entiere, & non fardee, & ne tient rien de l'aigreur: il faut aussi qu'elle soit aisee à dissoudre, lissee, astringente & vn peu mordante à son goust: si on la verse sur vn drap de laine, elle n'y faict aucune tache, & si on le laue, on n'y cognoist rien: si on la iette dans du laict, elle le fait prendre, comme la presure: dauantage si on la iette dans l'eau, elle se dissout soudain, & prend la couleur de laict. Mais si elle est enuiellie, elle s'espessit, & n'est pas si bõne, cõme dit Dioscoride. L'Opoponax, qui est la liqueur qui sort de la racine ou de la tige du Panax nõmé Heracleũ, apres l'auoir esgrafignee ou coupee: il est blanc quãd il est frez & recent, mais estant seiché, il deuient de couleur de Saffran en dehors, ou bien iaunastre, & de cou

de couleur blanche au dedans, ayant vne odeur forte, ou bien cõme dit Mesues, vne odeur bonne, qui luy est naturelle: fort amer au goust: estant aussi lissé, gras, fraisle, tendre, & qui fond incontinét en l'eau. Celuy qui est noir, & mol, n'est aucunement receuable. Le bon *Dioscor.* Euforbe est celuy qui est de couleur de *Gal.* laict, caustique & bruslãt, d'essence fort subtile & penetratif: soit qu'il soit amassé en petis grains de la grosseur de vn Ers reluisant cõme la Sarcocolla: ou bié qu'il ait esté recueilli, és boyaux de brebis ou chieures, d'ont l'arbre est enuironné: lequel est amassé, reluisant cõme verre, trãsparent, acre, recẽt: & si on veut, qu'il soit bien caustique & bruslãt, il faudra choisir le plus blanc: mais si on veut qu'il ne soit pas tant bruslant, il faudra prendre celuy qui est iaune, & desia vieil: car celuy qui est recent & frez, est beaucoup plus blanc, & plus bruslant, tellement que pour peu qu'on le gouste, il enflamme tellement la bouche, que tout ce qu'on y mettra, voire long temps apres, aura le goust de l'Euforbe. Mais ceste couleur se passe, & s'esuanouit bien tost, de sorte que auec le tẽps il deuient plus cendré, plus

passe

pasle,& plus iaune, & si diminue beaucoup de sa Chaleur. Celuy de deux ou de trois ans, est encores en sa vertu, voire iusques au quatriesme an : mais depuis qu'il vient iusques à cinq ou six ans, il perd sa force, tellement que celuy qui est gardé plus longuement, est du tout sans vertu. Il est bien vray aussi, que celuy qui est recent & frez, est fort dangereux, à cause de sa grande violence, parquoy il n'est pas bõ d'en vser, sans le conseil & aduis de quelque Medecin bien expert, mesmement és remedes interieurs. Mesues prise sur tous celuy qui est leger, fraisle, pasle, cler, fort acre, d'odeur forte & piquante, gardé quelques annees, car celuy qui est plus frez & recent, est trop bruslant, & si est venimeux.

Le bon Galbanum ne tient rien du Bois, il à toutesfois quelques graines meslées par-mi ayant vne odeur forte & facheuse, qui est gras, estant cartilagineux, comme l'Ammoniac ou l'Encens: n'estãt ni trop humide ni trop sec.

Le meilleur Armoniac, est celuy qui n'est embrouillé ni de raclures de Bois, ni de sable, ni de terre, ni d'autres ordures: qui est haut en couleur, retirant à l'odeur

l'odeur du Castoreum, estant amer au goust, fort massif, estãt fait à petis morceaux cartilagineux, cõme l'ẽcés masle.

Le Sagapenum est reputé bon, quand il est luisant, rous au dehors, & blanc au dedãs: acre au goust, ayãt son odeur retirant à l'odeur du Pourreau, ou bien participant de l'odeur du Laser, & du Galbanum (& mesme on à acoustumé de le sophistiquer auec ces liqueurs) & ressemble fort au Galbanum le plus blanc, & de fait la partie la plus escumeuse, la plus gluante, plus blanche, & plus legere du Galbanum se conuertit en Sagapenum: mais celle qui est la plus massiue, & la plus serrée est la meilleure, sentant le Sagapenum: & c'est de celuy qu'il faut vser, cõme le meilleur que si c'est du vray, il se dissoudra incõtinent qu'on le mettra dans de l'eau ou dans du vin, ce que ne fera pas s'il est sophistiqué. Mesues dit que le meilleur Sagapenum, est celuy qui est blanc tirant sur le rouge, d'odeur de Pourreau, tenãt quelque chose de l'odeur du Laser, & du Galbanum, auec lesquels on le sophistique: qui est espes, & neantmoins est leger, & qui se resout facilement, si on le met en l'eau.

Gal. lib. 1. Ant.

Ibid.

Dioscor. La meillenr Scammonée, s'apporte
Mesues. de Mysie region d'Asie, laquelle est nette, clere, spõgieuse, & pleine de fistules, legere; retirant aucunement à la couleur de la colle du Taureau, ou de la gomme: estant clere, bruslant vn bien peu la langue, & qui mise sus la langue, ou trempée auec quelque chose humide, blanchist incõtinét, & deuient comme laict: estant au reste tendre aisée à esmier & mettre en poudre, de bonne odeur, qui luy soit naturelle & non prinse d'ailleurs, & non pas d'vne odeur facheuse. Celle qu'on apporte de Syrie & de Iudee, qui est pesante & massiue, ne fait aucunemenr à receuoir: toutesfois Mesues fait estat de celle d'Antioche. Mais si la goustant, on treuue qu'elle brusle la langue, c'est vn argument qu'elle est sophistiquee & brouillee, auec laict de Tithymale.

Le Ladanum est estimé bon, quant il est odorant, tirant sur le verd, qui se molifie aisement: estãt gras & resieux, & non pas sablonneux, ou chancy: comme est celuy qui vient de Cypre: celuy d'Arabie & de Lybie, n'est pas de telle estime.

Du

Du chois des Resines. CHAP. XVII.

LE meilleur Mastic est celuy qui reluit cõme le feu, qui est blanc comme la cire de Toscane: estant plein, sec, fraisle, crissant, odorant, & quelque peu acre: apporté de l'isle de Chio, chaud & sec au second degré, auec quelque astriction. Le moindre de tous est celuy qui est verd & noir, qu'on appelle Mastic d'Egypte ou de Ponte, estant noir comme le Bitume. Or le Mastic n'est autre chose que la resine du Lentisque.

La Terbentine, est la resine qui sort du Terbentin. La meilleure est celle qui est blanche, ou tirant sur le pers, ou de couleur de verre, qui est clere, odorante, & qui sent le Terbentin; estant vn peu amere au goust, apportee de Chio, qui pique la bouche & le gosier, & qui est liquide. Entre les Resines Dioscoride met ceste-cy au premier rang de bonté, mettant en secõd lieu le Mastic: mais Galien est de cõtraire opiniõ, lequel i'ay suiui, parlant premierement du Mastic. On apporte auiourd'huy de l'isle de Chipres de la Tormentine, & de liquide & de seiche, qui ne sont pas à mespriser. La meilleur resine apres la Tormentine, est la Resine du

Larix ou Meleze, qui est vn arbre sur lequel on recueillit le plus souuent la Manne. Celle du Sapin est quasi semblable à celle du Larix, & en bonté & en toute sa nature: & de fait la plusspart des boutiques ne tiennent point d'autre Tormentine que ceste cy: mais la faute en est trop lourde, car il s'en faut beaucoup qu'elle soit de telle vertu, que seroit la vraye Tormentine: & mesme Galien ordonnoit qu'en ses cõpositiõs on mist, non pas la Tormentine simplement, mais celle de Chio, comme la meilleure & plus exquise: quelle honte est ce dõc, ou plustost, de quelle peine sont dignes ces vẽdeurs de Resines, qui n'ont point de honte de vendre à leur escient la Resine du Sapin pour la vraye Tormentine? & mesme en vsent és compositions, qui est vne faute bien grande, & vne grande vergongne aux Medecins de l'endurer.

Outre les Resines desquelles nous auons parlé, Galien & Dioscoride font mention des Resines de Pesse, de Pin, de Pommes de Pin, & de Cyprez: & disent que celle de Pin & de Pesse sont liquides, & les appelloit-on anciennement Colophoniennes, à cause qu'on

les apportoit de Colophon ville d'Asie la mineur : maintenãt ie ne sçay à quelle occasion, on à donné le nom de Colophoniẽne, à la seule crasse & fondraille de la Terbentine distillee.

Du choix des Gommes.

CHAP. XVIII.

L'Acatia, qu'on appelle autrement, Espine d'Egypte, produit vne Gomme, appellee communémẽt gomme Arabique, ou Gomme simplement, la meilleure est celle qui est amassee à mode de vers, resplendissante comme verre, pure & nette: elle à vertu de refroidir & resserrer.

Le Cancanum est la Larme d'vn arbre Arabesque, on le nomme vulgairement Gummilacca : qui voudra sçauoir les marques pour cognoistre le meilleur, qu'il les lise en Dioscoride lib.1. chap.23. *Dioscor.*

Le Camfre est la liqueur d'vn arbre qui croist és Indes, retirant à la Ferule: ceste liqueur a esté cognuë des Arabes seulement, & des Grecs modernes. Le meilleur Camfre est celuy qui mis au feu, ou au Soleil, prend vne couleur du

rouge tirant sur le blanc, qui est reluisant, & fraisle. Car vn tel Camfre est beaucoup meilleur, plus subtil & de plus de duree: on le peut aussi cognoistre s'il est bon ou non, le mettant dans vn pain tout chaud, car s'il est naturel il deuiendra moite, & s'il est brouillé, il se feichera. Celuy qui est gros, brun, ou noir, & qui est meslé auec plusieurs pieces de son bois, est le pire de tous. Aucuns tiennent, que le Camfre se peut biẽ garder iusques à quarãte ans, pourueu qu'on le tienne dans vn pot d'yuoire, auec semẽce de Psyllium, ou de Lin.

La gomme que l'Oliuier Ethiopique produit (qu'on appelle par vn nom corrompu Gummi Elemni) est estimee bõne, quand elle retire à la Scammonee, & est rousse, consistant en petites gouttes, & mordante. Celle qui retire à l'Armoniac, ou à la gomme Arabique en couleur, estant noirastre, & sans aucune mordacité, est de nulle estime. Celle qu'on montre és boutiques, à de premiere arriuee la couleur, la consistence, & l'odeur de la resine de Pesse ou du Pin, que nous appellons de Bourgongne, mais apres elle se trouue plus forte & fascheuse à plusieurs.

La gomme du Geneure, est vulgairement appellee Vernix, à cause qu'elle sort & est produite au Primptéps, & lors aussi on la recueillit. La meilleure est celle qui est recente, resplendissante & pasle : quand elle enuieillit elle iaunit aussi, & deuient fraisle, comme le Mastic, auquel elle ressemble en toute son essence. Elle est plus en vsage entre les escripuains & peintres, que non pas entre les medecins, si ce n'est és parfums, mais pour en dire mon aduis ie ne sçay à quelle raison on s'en sert ainsi és parfums, veu que & ceste gomme & l'encens, appesantissent la teste, & la remplissent d'vne vapeur grosse & chaude.

La Myrrhe est la liqueur d'vn arbre Arabesque. La meilleure est celle qui est fraische, qui n'est ny chansie ny moisie, legere : estant toute d'vne couleur, & qui quand on la rompt, monstre certaines veines blanches, semblables aux ongles & lissees, qui est amassee en petits grains, amere au goust, acre & odoriferante. Celle qu'on appelle Trogloditique, pour raison de la region d'Affrique où elle croist, est la plus singuliere, & est verdoyante, cleze & transparente, *Diosc.*

mordante au gouſt, de bonne odeur, & ſi n'eſt point embrouillee ny ſophiſtiquee auec quelque autre liqueur. Celle qui eſt menue & qui s'amollit en la maniant comme le Bdellium, tient le ſecond reng, toutesfois elle a ſon odeur vn peu plus forte que la premiere, & croiſt à l'abry du Soleil. Il ne faut tenir aucun conte de celle qui eſt noire, ou de couleur de Poix, eſtant peſante, ſeiche, & ayant perdu ſa force pour eſtre trop meure: mais la pire de toutes eſt celle qui n'eſt aucunement huileuſe, eſtant toute chancie & moiſie, aigue au gouſt, & retire de forme & de vertu à la gomme. Auſſi la ſophiſtique on auec Gomme trẽpee en infuſion de Myrrhe. Car la vraye eſt fort mal-aiſee à recouurer, principalement toute pure. Parmy la vraye Myrrhe auſſi ſe trouue l'Opocalpaſum, qui eſt bien diuers & autre que la Myrrhe, comme nous auons amplement enſeigné en noſtre liure des ſimples, parquoy tant à cauſe de ce, que pour autres cauſes, l'vſage d'vne telle myrrhe ſophiſtiquee, eſt fort dãgereux és compoſitions qui ſe prennent dans le corps.

La myrrhe Stacté ſe fait de la myrrhe recen

recente,grasse, & qui croist en bon lieu, destrempee en vn biẽ peu d'eau, & mise au pressoir: vne telle myrrhe est de couleur pasle, amere sur toute autre, fort odorante & bien chere:elle fait grande operation en bien petite quantité, aussi se recouure elle plus difficilement que la myrrhe. Il est biẽ vray,que si ce qu'on appelle Storax liquide, estoit le vray, que ce seroit la myrrhe Stacté: mais la mauuaise & fascheuse odeur que le Storax liquide commun a, descouure assez que c'est vne autre chose que myrrhe. Le marc qui demeure apres auoir pressé la myrrhe,pour en tirer la myrrhe Stacté,est ce qu'on dit communément Stirax rouge.

Le Bdellium est la gomme d'vn arbre Sarrasinesque, ou comme dit Hermolaus d'vn arbre qui croist en Sembrache.Le meilleur est celuy qui est net de toutes escorces, bois, & autres immondices, estant cler & transparẽt comme de colle de Taureau, & qui bruslé rend vne odeur semblable à l'Vnguis odoratus:ayant vn goust amer, estãt gras au dedans,& aisé à molifier si on le manie. Celuy qui vient de Scithie est plus noir, plus resineux, & plus remolitif.

Celuy qui vient d'Arabie, est resineux, terny, luisant, plus desicatif, hors mis quand il est recent & humide: si on le pile, il s'amollit aiseement. Le Bdellium Indique est fort sale, noir, amassé en grossettes pieces: On le sophistique auec Gomme, mais la tromperie se cognoist, à ce qu'il n'est pas lors si amer, & si n'a pas vne telle odeur quand on le brusle.

Du Storax, qui est la gomme d'vn arbre qui croist en Syrie, le meilleur est celuy qui est roux, gras, resineux: qui à ses grumeaux blanchastres, estant fort acre & amer au goust, & qui garde long temps son odeur, & si on le molifie, il rend vne liqueur semblable au miel. Celuy qui est noir, sablonneux, fraisle, & qui s'esmie aiseement, estant chancy & moisi, est le pire de tous. On le peut sophistiquer en deux façons, dit Dioscoride, mais la piperie se descouurira par ses marques. Le Storax estoit fort cher & bien rare du temps de Galien, & l'apportoit-on de Pamphylie dans des Cannes, & croy que de là est venu, que iusques auiourd'huy le Storax a esté surnommé Calamite, encores que le nostre soit tout autre que celuy que les anciens

ciens appelloyẽt ainsi. Mais il faut tousiours choisir le plus chaud, & celuy qui est le plus puissant & en odeur & en saueur. Des autres deux especes qu'on suppose pour Storax, nous en auõs parlé traitans de la myrrhe.

La Sarcocolla est la Gomme d'vn arbre croissant en Perse : elle ressemble à la Manne d'Encens, estant rousse, emplastique, aucunement amere, & qui desseiche sans aucune mordacité, dit Mesues. Dauantage la iaune est plus efficace que la blanche, & tant plus elle est amere, tant meilleure elle est. On la falsifie y adioustant de la Gomme: quand elle est en poudre, il est fort à craindre qu'elle ne soit sophistiquee : Car la vraye se recouure mal aiseement.

L'Ambre (qu'on appelle en Grec Electrum, & en Latin Succinum) est la gomme d'vn arbre retirant au Pin, ou des especes de Pin, laquelle est produicte en Automne: elle croist en abondance en la Germanie Septentrionale, & és isles de la mer Germanique, & de là on l'apporte: si on la brusle, elle à l'odeur de la Resine de Pin. On l'appelle vulgairement, Ambra, ou Charabé: les medecins ne s'en seruent pas beaucoup.

Mais l'Ambre gris, qu'on nomme Ambar, ou Ambarum, ou Ambra, ſelon les Arabes & Grecs modernes, eſt vne ſorte de ſenteur, de couleur cendree: celuy d'Arabie eſt blanchaſtre: celuy d'Inde eſt rous, gras & odorãt, Hermolaus l'appelle Succinum Oriental. Le noir eſt le moindre de tous.

Diosco. L'Encens eſt la gomme d'vn arbre Arabeſque: celuy qui eſt plus gras & plus blanc, eſt emplaſtique: & le plus iaune & qui eſt le plus ſec, eſt enuieilly. L'Encẽs qu'on appelle femelle, eſt plus reſineux, & plus mol, & bruſlé incontinent qu'on le met au feu, mais le maſle eſt blanchaſtre du commencemẽt, mais il ſe iaunit par apres & deuient roux, il eſt clair & luiſant, meſmemẽt s'il retient la forme des gouttes. On le falſifie auec gomme & Reſine de Pin, mais la piperie ſe deſcouure au feu, car l'encens bruſlé iette incontinent flamme, & la gomme n'en iette point, & la Reſine ne fait que fumer.

Ce que les Grecs appellent Manne ou Malne d'Encens, n'eſt autre choſe que la poudre ou l'encẽs qui s'eſt eſmié dans les balles, ayant quelques eſclats de l'eſcorce de l'arbre parmy.

La

La Gomme Draganti est estimee bōne, quand elle est blanche, clere gresle, lissee, pure, & douceastre: mise sous la langue, elle deuient gluante, & demeure longuement ainsi, sans se resoudre. Mais celle qui est enuieillie, se paslit premierement, apres elle roussit, & par trait de temps deuient iaune: ce qui est commun presque à toutes gommes. Dauantage, la gomme Draganti deuient amere auec le temps, & par consequent plus chaude, comme font toutes choses douces. Et voila d'ou vient, que communement en la composition d'Aurea Alexādrina, & en l'antidote d'Adrianus, & en la composition de Diacurcuma maior, & en plusieurs autres cōpositions, principalement en celles qui sont chaudes, apres estre fermentees (qu'on appelle) à sçauoir apres demy an, on met la gomme Draganti iaune: mais és autres compositions froides ou temperees, on y met celle qui est blanche ou pasle.

Des chois des Simples metalliques & terrestres.

CHAP. XIX.

L'Or & l'argent s'espreuuēt à la pierre de touche, à laquelle ils laissent

leur naïfue couleur, à sçauoir l'or la couleur iaune, & l'argent la blãche. Les orfeures ont d'autres moyens pour les esprouuer, à sçauoir le feu & autres.

Entre les Litarges, celle qu'on appelle Litarge d'or est la meilleure, mesmemẽt quand elle est en fueille, ayant la couleur d'or, elle se fond cõme la cire, mais non pas si soudain, comme tu pourras voir par ce que nous en dirons au second liure, quand nous parlerons de la façon de fondre & liquefier, elle ne sert que de matiere és emplastres: le vray moyen de la garder, est de la tenir en pots de verre, de Plomb, ou d'Estain, car elle ronge toutes autres matieres, & les fait couler, dit Dioscoride. La Litarge d'argent ou de plomb, n'est pas si bõne. Or la Litarge n'est autre chose que l'escume que ces metaux rendent, quand on les fait bouillir.

L'Arsenic, ou Orpin est estimé bon, quand il est de couleur d'or, & n'a point d'autre matiere meslee parmy, estant crostueux, & qui se fend comme par escailles. Il y en a vn autre qui est fait à mode de Gland, estant iaunastre & de couleur de Sandaraca, & l'vn & l'autre sont caustiques, c'est à dire ont vertu de

brusler

brusler. Il vient de Ponte & Capadoce, & le treuue on és mesmes mines que la Sandaracha.

Le Sandaracha est vn mineral, qui est fort semblable à l'Arsenic, venans en mesme lieu, est estans de mesme nature : de sorte que l'Arsenic, estant bruslé se conuertit en Sandaracha, à cause dequoy aucuns appellent la Sandaracha, Orpin rouge. La meilleur Sandaracha est celle qui est rousse & de haute couleur, ayant la couleur rouge comme le Cinnabre, & sentant le souffre, estant fraisle, & sans point d'autre matiere parmy, elle est aussi bruslante. Prens toy donc bien garde, que desormais tu ne mettes la Gomme de Geneure pour la Sandaracha, és compositions des autheurs Grecs.

Le meilleur Erain bruslé, est celuy qui est rouge, & qui prend la couleur du Cinnabre, quand on le broye: que s'il est noir estant broyé, il est par trop bruslé.

L'escaille de Bronze est estimee bonne, quãd elle est grosse, & rousse: & principalement si elle s'enrouille quand on l'arrouse de vinaigre.

La fleur de Bronze se fait, quand on arrouse d'eau la Bronze fondue, car lors elle

elle crache & iette ceste fleur, ellle ressemble fort au Millet & en nombre, & en sa forme:la meilleur est celle qui est courte,pesante,& quelque peu luisante, & qui deuient rousse quãd on la broye: estãt aussi fraisle.On la sophistique auec escaille de Bronze, ou limure de Bronze:mais la tromperie est aisee à descouurir,car la limure de Bronze s'escache & s'applatit,si on le met entre les dens, & qu'on la morde.

Le Diphriges à prins son nom, de ce qu'il est comme deux fois bruslé,ce n'est autre chose que le marc & la lie de Brõze,laquelle se treuue au fond de la fournaise, apres en auoir osté le Bronze: il est acre comme l'Erain bruslé, le meilleur est celuy qui à le goust de Bronze, ou de vert de gris, qui est astringent, & qui desseiche fort la langue. Ce qui ne se trouuera pas en l'Ocre bruslee,laquelle on vend en lieu de Diphryges:car on le falsifie auec Ocre bruslee.

On appelle Scoria, la Crasse & ordure de tous les Metaux.La meilleure Scoria de Plomb,ou Litarge de Plomb, est celle qui est massiue,difficile à rompre:retirant entierement à la Ceruse, & ne tenant rien du Plomb:qui aussi est de cou

leur

leur iaunastre & luisante comme verre.

Le verd de gris est l'enrouilleure de Bronze ,il est acre & mordant, & si est bruslãt. Guidon & plusieurs autres ignorans, l'appellent fleur de Bronze, mais ils se trompent. Le verd de gris qui est pur, se deffaict si on le manie seulemẽt, & s'applatit si on le met sous la dẽt, il est lissé & poly, & n'a aucune aspreté. Apres le mineral on faict estat de celuy qu'on racle, duquel seul nous vsons auiourd'huy.

Le Sory, le Chalcytis, le Misy, & le Vitriol (qui s'engendre de l'eau qui passe à trauers des trois premiers estat sechee) sont fort acres, & bruslent de sorte qu'ils font venir des croustes.

Le Sori se treuue le plus bas en la mine, aussi est-il le plus gros, qui retire le plus à la pierre, & qui est le plus massif: il ne se fond point, & ne se rend point liquide: si on l'esmie, il se rencontre noir comme la Melanteria , & luisant comme le Misy, estant trouë, grasset, & astringent, & si a vne odeũr & vn goust fort fascheux.

Le Misy est le plus haut en la mine, il est grumeleux & composé de plusieurs pieces, & si est plus dur: il ressemble à l'or,

l'or,& si on le rompt,il se trouue de couleur d'or, & resplendissant comme vne Estoille: il est fort mal aisé à fondre. Celuy de Chipres est le meilleur és medicamens qu'on fait pour les yeux, mais pour les autres remedes,celuy d'Egypte est plus efficace Diosc.

La Chalcitis se trouue en la mine, entre les deux autres, aussi a elle sa nature moyenne entre les deux, elle retire au Bronze, & est fraisle , non pierreuse, ny enuieillie, & à certaines veines longues & resplendissantes à trauers, elle est fort aisee à fondre.

Du Vitriol, le meilleur est celuy qui est mol,amassé, pesant, pers, luisant: le Stillatique (c'est à dire degouttant) est meilleur que non pas celuy qu'on appelle congelé, ny que celuy qu'on dict Vitriol cuit.

La meilleur Melanteria, est celle qui a la couleur de souffre,estant lissee,nette,vnie,& qui noircit incontinent qu'elle sent l'eau, elle est aussi bruslante que le Misy. Diosc.

De la Tutie ou Calamine qui se faict és forneaux,la meilleure est celle qu'on appelle Botritys, c'est à dire faicte en grappe , laquelle se trouue attachee

au plus haut des voutes, des fournaises: estāt massiue, moyénemēt pesante, tirāt plus à legereté qu'à pesanteur, ayant la couleur de Spodium, estāt rompue, elle est cendree, tirant sur le verd de gris.

Le Calamine en pierre est vulgairement appellee, Pierre calaminaire, de la poudre de laquelle se seruent auiourd'huy ceux qui trauaillēt en brōze, pour faire prēdre couleur pasle au brōze rouge, voire mesme pour l'augmenter. Ceste pierre à vne estrange saueur, si on la gouste. Dauātage estant puluerisee, incorporee en vinaigre, elle se seiche & espessit au Soleil. Item si on la met au feu, elle ne se bouge, & iette vne certaine fumee quelquesfois iaune, & quelquesfois de couleur de bronze; toutes lesquelles marques, ne se trouueront point en certaines pierres qu'on trouue és mines, lesquelles aucuns supposent faucement au lieu de Calamine. Diosc.

Quand donc les forgerons, pour affiner leur bronze, mettent à force Calamine dessus, les subtiles fanfreluches & estincelles qui s'attachent à la voute de la fournaise, se conuertissent en ce qu'on dit Pompholix ou Tutie blāche, & ce qui s'attache aux murailles aussi:

mais

mais le Spodium, a cause qu'il est plus pesant que non pas la Pompholix, il retumbe sur le paué de la fournaise : nous auons grande abondance de l'vn & de l'autre, par le moyen des fournaises de brõze qui sont en ceste ville de Paris en la rue sainct Martin, pres la maison de feu de bonne memoire monsieur Budee.

On faisoit anciennement estat de la Ceruse de Rhodes, de celle de Corinte, & de celle qu'on faisoit à Puzoli en Italie: elle estoit aussi plus blanche, plus legere, & de plus subtiles parties que les autres, on l'estimoit beaucoup, pour composer les emplastres blancs.

Le souffre vif est le meilleur principalement quand il est luisant comme les vers luisans la nuict, ou resplendissant comme l'esclair, & qu'il n'est point pierreux : mais le Souffre qui à passé par le feu, est dit estre bon, quand il est verd & gras, car tant plus il sera verd, huileux, & gras, tant meilleur il sera.

Entre les especes d'Alun, celuy qu'on appelle fraille ou scissile, & vulgairement alun de plume (lequel se departit non pas seulement en filamens, mais si seulement on le frotte auec les doigts,

il s'esmie) est de plus subtile substance que tous les autres, aussi est il plus precieux: il nage sur l'eau si on le met dedans, il pique la langue & la peau, encores qu'elle ne soit point entamee, & si se fond au feu, comme les autres espe ces d'alun: & par ces trois marques on le peut discerner d'auec la pierre Amianthus laquelle on à de coustume de mettre, au lieu de l'alun fraille. L'alum surnommé liquide à sa substance fort grosse, aussi n'est il pas de grand pris, car on le recouure facilement en tous lieux, il a la forme d'vne crouste ou d'vne brique. Ie croy qu'on l'appelle liquide, à cause qu'l est fort aisé à fondre. Quand à l'alun rond, & qui est fait a la forme de l'os de la cheuille du pied, il tient comme le milieu entre les deux autres. Le Gy ou Plastre en le cuisant (comme aussi la chaus qui se fond faisant brusler les pierres) se rend emplastique: mais s'il est derechef bruslé (cõme quãd on le met en vn fourneau pour iondre & faire tenir les pierres) ou si on le calcine, il n'est pas apres si emplastique.

On ne treuue plus la Spuma Nitri, Aphronitrum, ni le Nitrom auec: & ie

ne trouue pas bon qu'on mette le Salpetre, en leur lieu, és compositions: & vaudroit beaucoup mieux, y mettre ce Nitre blanc, qu'on m'a apporté du terroir de Nauarre, qui est bien peu salé.

Le meilleur Nitre est celuy qui est blanc incarnat, luisant, qui estant rompu se rompt en escailles & lames: estant fraille: spongieux & troué, leger, salé, mordant au goust: le naturel est meilleur que l'artificiel.

Le Sel mineral, est estimé du vulgaire estre le Sel Genmé: mais Mesué met en premier reng de force, le Sel Naphtique, & apres celuy, le Sel Gemmé, mettant en troisiesme lieu le Sel mineral: le moindre de tous est le Sel marin.

Le Sel armeniac (qui semble estre ce que Galien & Dioscoride appellent Sel Ammoniac) est aucunement acre, & fort leger.

Dioscor. Le Stibium, vulgairemẽt appellé Antimoine, est estimé bon, quand il est fort luisant, & qui resplendit comme les vers luisans de nuit: qui aussi est crousteux quand on le rompt: n'ayant point de terre ni d'ordure meslee par-mi: & qui se rompt aisement.

Dioscor. Le Borrax ou Chryso colla d'Armenie est

nie est le meilleur, qui est verd comme vn Pourreau: estant net & sans aucune ordure, & aisé à esmier.

Le Lapis lazuli, est vne Pierre que quand on la rompt, à des marquetures en forme d'Estoiles, qui sont de couleur d'or: & à cause de ce Mesues l'appelle lapis stellatus: estant bruslé il deuyent plus bleu: le meilleur est celuy qui est le plus chargé de la couleur, de laquelle il à pris le nom, selon Dioscoride: mais Mesues dit que c'est le plus verd, & bleu, qui est marqueté de taches dorees, estant pesant, & qui ne tiét rien du metal.

Quant à la Pierre Armenienne, la meilleure est celle qui est polye & lissee, n'estant chargee de sable ni de pierre, de couleur celéste, fraille, selon Dioscoride: ayãt la couleur verde brune, obscure, & inde ou ternie, marquetee de taches verdes & noires doux au manier & nõ pas rude ou aspre, & qui n'est pas parfaictement pierre, mais qui se met aisement en poudre, & s'esmie fort facillement: Mesues.

La meilleur Ochre est legere, & entierement iaune: estant fraile, & non pierreuse. Elle se brusle & se lau pour

ainsi que la Calamine.

Les Grecs n'auoyent pas accoustumé de mettre en vsage, ou bien peu souuent, les pierres.

Galie̅ estimoit que le seul Iaspe verd estoit propre en Medecine : mais Dioscoride dict que tout Iaspe y peut seruir.

Les Arabes mettent en aucunes de leurs co̅positions cordiales, les Saphirs, les Iacintes, Grenats, Sardoines, Perles, & en font gra̅d estat: Albert le gra̅d, Serapio, & plusieurs autres, en ont fait de grans discours, mais si tout ce qu'ils en ont dict est vray ou no̅, ie m'e̅ rapporte.

Dioscorid. La bonne Ematite est fraille, & fort noire: estant dure, & naturellement vnie & n'a ni crasse ni veines.

Le bon Aymant attire aiséme̅t le fer, & est bleu, massif, sans estre trop pesant.

La bo̅ne pierre Iudaique, est formee comme si elle estoit faite au tour, ayant des lignes fort industrieusement compartie, estant tendre & fresle

Actuarius met le Corail au nombre des pierres, d'autres le nomment arbre conuerty en pierre: Dioscoride en met de deux sortes, àsçauoir de rouge & de noir: mais nous en auons aussi de bla̅c,

& d'au

& d'autre couleur: I'ẽ ay autresfois veu, qui estoit blanc au dehors, & rouge au dedans.

Le Boli Armeni de Leuant, ou autrement Terra Lemnia, est mise en petis Trochisques, marquez du seau du grãd Turc: il à la couleur tãtost passe, tantost rousse: & si à quelque astrictiõ au goust.

Le Boli Armeni commun est de couleur d'Ochre, à sçauoir passe ou iaune, & si est fort aisé à reduire en poudre tresdeliée, comme la chaux, soit qu'on le pile, ou qu'õ le mouille auec quelque liqueur que ce soit: & si n'est point meslé de Pierres ou de Sable. On sophistique auiourd'huy si subtilemẽt & le Boli Armeni, & la Terra Lemnia, qu'il ne faut point prendre pour vrais sinon ceux desquels nous aurons tesmoignages par ceux mesmes qui les ont cueillis & amassez.

Du chois des simples, prins des parties des animaux.

CHAP. XX.

IL faut choisir le sang d'vn Bouc de quatre ans, qui soit en bõ point ayant esté nourri quelque temps auec vin blanc, & auec herbes qui ayent faculté

de rompre le calcol, comme auec Fenoil, Sefeli, & Laurier luy faut couper la gorge au mois d'Aoust, & ne faut recueillir le premier sang qui coulera, ni le dernier, mais celuy du milieu : car on estime que le premier est trop subtil, & le dernier trop gros: le ayant recuilli, il le faut mettre en vn pot de verre, le couurir auec vn linge, & le faire seicher au Soleil.

Le sang de Dragon des Anciens est auiourd'huy incognu: celuy qu'on monstre est artificiel, & est composé auec sang de Bouc, boli Armeni commun, ius de Sorbes, & autres choses.

Il faut choisir le laict de Vache, ou de Cheure ou d'Anesse, qui soit ieune, qui ait fait quelque exercice apres auoir fait ses petis, bien nourrie & de viãdes & pasturages qui luy soyẽt propres & conuenables. Ces animaux ont au printemps plus grande abondance de laict, mais il est plus humide, & au contraire en autõne ils en ont moins, mais il est plus sec, & plus propre à garder longuement le beurre. Or le bõ laict doit estre fort doux (entant que son naturel le porte) fort blanc, moyennement espes, si c'est laict de vache: mais si c'est laict d'An

d'Anesse ou de Cheure, il doit estre cler & subtil.

Mesues fait cas du petit laict de Chieure ieune, noire, & nourrie de pasture salutaire, & qui n'a pas lõg temps qu'a fait ses petis: mettant en second rang celuy de brebis.

On choisit la gresse d'vn animal estãt en fleur d'eage, & l'amasse-on en Autõne: & pour la garder, ou on la laue biẽ: sans oster les pellicules, & la fait on seicher à l'ombre: ou bien on la nettie des pellicules, & la fait-on fondre au soleil, ou au feu, en double vaisseau. D'autres font rostir à la broche, l'animal duquel il veulent auoir la gresse, & recueillissent la gresse qui coule.

La Mouëlle veut estre recueillie comme gresse sur la fin de l'esté, ou au commencement de l'hiuer, d'vn animal estant en fleur d'eage: & la faut serrer en lieu sec, haut, & qui regarde le septentriõ: & sera bon de la mettre auec fueilles de Laurier seiches, de peur qu'elle ne pourrisse ou moisisse. On vse aussi quelquesfois de la mouëlle des ieunes animaux.

Ou amasse aussi des ceruelles de Passerats, qu'on prend au printemps ou en

Autõne,& les mesle-on vn iaune d'œuf & du miel,puis on les fait seicher au soleil,ou sur les cendres chaudes.

De la corne de Licorne, il faut tascher d'auoir la vraye.

La Mumie de Serapio,qui n'est autre chose que le Pissasphaltum de Dioscoride,c'est à dire de poix & de bitume meslez,se cognoit par les marques de la poix & du bitume. Quant à ce que nous tenons auiourd'huy pour Mumie, ce n'est rien autre chose que l'humeur qui decoule des corps morts qu'on auoit embaumez de Aloës & de Myrrhe, ou bien de Baume, quand on en peut recouurer:car on nous apporte la chair seichee,auec les os aussi.

Il ne se faut gueres tourmenter pour la peau interieure du võtricule des poules,veu que Galien asseure qu'elle ne sert à rien.

Le foye de Loup,doit estre prins, s'il est possible, d'vn Loup en fleur d'eage, & en bon point, & plustost ieune que vieil:il est aussi beaucoup meilleur frez que sec:toutesfois si on le faict secher, il se pourra longuement garder, comme aussi le poulmon de Renard.

Diosc. Les reins de Scincus(qui n'est autre chose

chose que le Crocodile terrestre) doyuent estre seichez pour les garder: il faut choisir ceux qui sont pleins & bien nourris, & nō pas ceux qui sont flaques.

Du Castorium, c'est à dire des Genitoires du Castor, il faut prendre ceux qui sont comme bessons: ayans au dedans vne liqueur retirant à cire qui est fraille, d'odeur fascheuse & puante, estant aiguë & mordante au goust: quelques vns l'estiment meilleure recente qu'enuieillie. Mais Auicena afferme, que le Castorium qui est noir, puant & rance, peut tuer en vn iour vn hōme qui en auroit prins. Voila ce qu'il en dit parlant des venins.

L'œsipus, qui est le suyn qu'on tire de la laine ensuyee, doit estre gardé nettement, prins de laine des brebis bien saines & nō point galeuses, ou rogneuses. Les Iourdaux le nommēt Hyssopus humida. On n'a sçeu encores descouurir, que le est la source & origine de l'Ambre gris: toutesfois le meilleur est celuy qui est rare & spongieux, leger, retirāt au Rhabarbe: mais celuy qui est plus brun, & quelquesfois cendré, ou blanc, est en grand pris à cause de son odeur: mais le noir est à mespriser, car on tiēt

qu'vn renard l'auoit aualé,&la reuomi.

Le Musc qui est iaunastre, est meilleur que celuy qui tire sur le noir:& celuy qui estant mis en vn bassin mouillé deuient leger, est meilleur que celuy qui deuient pesant, toutesfois on apporte auiourd'huy de Musc de Catai, qui encores qu'il soit noir, ne laisse pas d'estre excellémenr bõ. Celuy que nous auons, est pour la pluspart de couleur de rouille de fer,& nõ pas citrin, cõme Auicenne dit qu'il doit estre,& le nõme Musc Alexandrin, il retire quant à l'odeur au Ben ioin,plus forte neãtmoins, & outre l'autre bonne odeur qu'il a, il est en petites pieces: il se garde beaucoup mieux en boites de plomb, bouchees de cire, tout seul, que ailleurs: que s'il aduient qu'il ait perdu son odeur, il le faudra mettre en vn pot de verre tout ouuert, & le pendre dans les priuez, car par ce moyen il recouurera son odeur, si ce q̃ Platearius dit est vray.

Dioscor. Les Cantarides qui se trouuent dãs les fromens, sont les meilleures, celles aussi qui sont de diuerses couleurs, & qui ont des rayes iaunes au trauers de leurs aisles: ayans le corps long, gros & nourry. Celles qui sont d'vne couleur

ne seruent à rien. Il les faut amasser au printemps, & les garder dans vne phiole: quant au moyen de les faire mourir, Dioscoride l'enseigne.

Si on veut auoir vn coq, le ius duquel soit laxatif, il le faut choisir roux, fort vieil, qui soit toutesfois encores hardy à marcher, à combatre, & à courir les poules: puissant au combat, ny trop gras ny trop maigre, c'est à dire biẽ charnu, qui voudra sçauoir comme il le faut preparer, qu'il lise Mesues. *Mesuë.*

L'Vnguis Odoratus, que Actuarius appelle Blatus Bizantis, & le commun Blata Bizantia, est la couuerture d'vn poisson auec coquille, laquelle rẽd vne odeur semblable à l'odeur du Castoreũ: on en vse és parfums, car ceste coquille se fond incontinent au feu, comme feroit le Bitume, aussi rẽd-elle vne odeur qui ressemble fort à celle du Bitume: aucuns prisent sur toutes celles qui sont blanchastres, & de bonne odeur.

Les perles, lesquelles on prend d'vne certaine espece de coquilles, doyuent estre grosses, entieres & non pertuisees. Quelques vns estiment plus celles qui sont naturellement pertuisees, pource disent ils, qu'elles sont purgees de leurs super

ſuperfluités par ces pertuis.

Nous auons amplemant enſeigné, au 4. liure de noſtre Methode, parlans de la compoſition de la Theriaque, comme il faut choiſir les Viperes.

Des ſimples auſquels il faut regarder de pres quand on les choiſit.

CHAP. XXI.

ENtre les ſimples ſuſmentiõnez il y en a d'Aromatiques, comme ſont l'Amomum, le Cinamome, la Canelle, le Calamus aromatique, le Nardus Gaulois & Indique, les parties du Baume, le Saffran, le Folium, la fueille du Malobathrum, le Ladanun, l'Aſpalatus, le bois d'Aloës, le Macer: & des nouueaux, l'Ambre, le Muſc, l'vnguis odoratus, le Camfre, les Cubebes, le Dorocnicũ, la Galãga, les Gyrofles, le Macis, la noix muſcate les trois eſpeces de Sãtal, la corne de Licorne, & la Zedoaria: entre ceux cy, ceux qui ont la meilleur odeur en leur eſpece, ſont auſſi les plus eſtimez: Mais ſi tu veux experimenter par le gouſt quels ſont les meilleurs, il te faut prendre garde, que tu n'en gouſtes de pluſieurs tout à la fois, mais ayãt gouſté de l'vn, il te faudra lauer la bouche, ou ma

cher

cher vn peu de papier, ou bien attẽdre d'en taster d'vn autre, iusques à ce que le goust, du premier soit passé, car autrement il y a danger que le goust du premier, qui demeure encor, à la bouche, ne te face faillir au iugemẽt du secõd. Dauantage d'autant que les choses aromatiques sont de substance subtile, elles s'esuanonissent bien tost, mesmement en l'air chaud, & qu'elles sont ou mal serrees & couuertes, ou qu'elles sont desia menuisees, parquoy il les faudra mettre en vsage, lors qu'elles sont en leur vertu, & non pas attendre qu'elles soyent vermolues, pertuisees, desia passees, & ayant perdu leur vertu, ou comme à demi mortes.

Il y en a aussi des autres que nous disons laxatifs, comme sont l'Agaric, la Coloquinte, le Cocombre sauuage, les deux especes d'Elebore, les Titimales, la Laureole, l'Opopanax, le Polipode, le Sagapenum, la Sarcocolla, la Serpentine, la Scammonee, l'Euphorbe, la Casse laxatiue, les cinq especes de Myrabolãs l'Hermodacte, le Lapis Lazuli, & la pierre Armenienne, la Mãne, le Rhabarbe, les Tamarins, le Turbith, le Sené, & quelques autres descrits par Mesues & par

& par les autres autheurs.

En ceux ci il faut estre fort songneux & diligens quand on les choisit, & les bien serrer & garder: & ceux qui ont quelque malignité, il les faut corriger comme il sera monstré au liure suyuant.

De la sophistication des simples, & de ceux qui ont mesme denomination.

CHAP. XXij.

QVant à la sophistication des simples, d'autant qu'elle sert pour bié choisir les bons, nous l'auons inseree en ce liure, mettant à chacun simple la façon de le sophistiquer, afin que les lecteurs n'eussent pas la peine de les aller cercher plus loin : toutesfois nous en auons traité en brief, pour les raisons que nous auons alleguées, au troisiesme liure de nostre Methode de cõposer les medicamens, que si tu desires d'auoir quelques marques dauantage pour cognoistre les simples sophistiquez tu les pourras prendre là.

Il reste seulement que nous traictiõs encores en liure, des medicamens qui ont mesme des madicamens qui ont mesme denomination: & de ceux qu'on peut

peut substituer pour des autres, appellez des Grecs Antiballomena : d'autant que la cognoissance des vns & des autres, me semble fort necessaire pour biẽ choisir les simples: puis nous viendrons au second liure, auquel nous discourrons seulement la diuerse façon & maniere de preparer les simples, laquelle est non seulement vtile, mais aussi du tout necessaire, pour faire, les compositions.

Quand donc nous, trouuerõs le nom d'vn simple mis absoluëment, lequel neantmoins se peut rapporter à plusieurs: il faut premierement, considerer, quel est le plus efficace de tous ceux qui portent ce nõ: ou bien quel est le plus propre & cõuenable, à la composition que nous voulons faire: cõme pour exẽple, l'Ammi, l'Anis, l'Anet, l'Ache, le Carthamus, le Cumin, la Nigella, le Leuesque, le Creon alnois, le Psyllium ou herbe à puces, le Seseli, le Staphis agria, sont plus efficacee en leur semence, qu'en leurs autres parties. Parquoy quand nous trouuerons és compositions, l'Ache, l'Ammi, l'Anis, ou l'Anet, mis absoluëment, il faudra prendre leurs semences: & dauantage, il faudra pren-

dre l'Anis de Candie, & l'Ammi Illirique, comme estans les meilleurs.

De l'Aloës il faudra choisir le meilleur, comme est selõ Galien l'Indique: & selon Mesué le Succotrin.

Du vin aigre, faut choisir celuy qu'õ fait auec vin: Car on en faict aussi auec eau miel, ceruoise, & autres choses, mais il n'est pas de telle vertu.

De l'Agaric, il faut choisir celuy qui est blanc, & prendre le femelle, ayant toutes les marques de bonté que nous luy auons attribuees ci-deuant: & faut faire de mesme és autres simples.

De l'Agnus Castus, qu'on appelle, il faut prẽdre la fleur, ou bien la semẽce.

De l'Alun, le fraisle ou scissile, car c'est le plus exquis.

De l'Aristolochia ou Sarrasine, la ronde est la meilleure: vray est qu'ez onguens la Clemarite est plus propre.

L'Ammomum, de Scythie, ayant esgard aux marques que les autheurs luy attribuent.

Du Baume, faut prendre sa liqueur.

De la Bryonia, la blanche est plus efficace que la noire.

De la Buglosse, faut prendre la fueille & les fleurs.

La

La Case que les autheurs Grecs appellent Cassia, est nostre Canelle cõmune, laquelle les autheurs Arabes nomment Cassia lignea, Mais quand ils mettent Cassia fistula, il faut entendre la Casse laxatiue.

Du Cardamomum, faut prendre le petit.

Des Cappres, l'escorce de la racine.

Du Coriandre & du Cumin, l'Ethiopique, & faut prendre la semence.

Du Centaurium, si c'est pour vn medicament laxatif, faut prẽdre le petit, mais si c'est pour vn autre medicamẽt, il faut prendre le grand.

De la Calaminta, il faut choisir celle qui croist és montagnes, car elle est plus efficace que la domestique.

Quant au Costus, veu qu'il n'y en a qu'vne espece, il n'y a point de difficulté, vray est qu'il faut prendre la racine: Touchant le Costus doux des Arabes, on ne sçait que c'est.

Du Cyprez, il faut prendre ses noix, & encores choisir les plus recentes.

Du Cinnamome il faut tousiours prẽdre le meilleur: on le pourra cognoistre par les marques que nous auons donné cy deuant.

Du Daucus il faut prendre le sauua-ge: car le domestique n'est autre chose que la Pastenaille, laquelle sert plustost de viande que de medicament.

De l'Elebore, le blanc selon Galien:& le noir selon l'aduis de Mesué.

De la Roquette, la sauuage est la plus efficace.

De l'Epithymum, il faut mettre celuy des Grecs en leurs compositions, & celuy des Arabes aussi en leurs compositions.

Du fenoil, il faut prendre la semence: il est vray qu'és colyres il faut mettre le suc des fueilles ou des racines.

Des noix de Galle, il faut choisir les solides, car elles sont plus efficaces que les pertuisees.

Des Grenades, les aigres.

De la Gomme, l'Arabique: car c'est la plus parfaite de toutes.

Par la Colle absoluement mise, les vns entendent la Colle de poisson: les autres la Colle forte, ou Colle de Taureau: & les autres entendent le Mastic.

L'Hysope de montagne, est meilleur que celuy des iardins. Au reste Dioscoride faict cas de celuy qui croist en Cilicie, & d'autres de celuy de Candie.

Du Iusquiame, le blanc, c'est à dire ayant blanche semence, laquelle il faut prendre.

Du Glayeul, il faut prendre la racine de celuy qui croist en Sclauonnie, selon le dire des Grecs, mais les modernes prennent celuy de Florence.

Des Lupins, il faut prẽdre les amers, car le doux sert de viande.

Du Laurier, faut prendre les fueilles.

Du Ligusticum, la semence.

De la Laictue, la semence. Il est vray que quand il est parlé de la maniere de viure, qu'il faut entendre les fueilles.

Du Lapathum ou Parelle, la pointue est plus efficace que la ronde.

De la Litharge, il faut prendre celle d'or: vray est que bien souuent elle est specifiee.

• Du Mastic, celuy de Chio: ou selon d'autres celuy d'Egypte.

Du Marrube, le blanc est meilleur que le noir.

Du Miel, celuy des mouches: car il y en a vn autre, qu'on dict Miel de l'air, ou Manne.

Des Perles, celles qui sont solides sont meilleures que les pertuisees, sinon que elles soyent aussi iaunes & obscures: car

eſtans telles elles ne doyuent rien aux entieres & ſolides.

De la mouëlle, celle du cerf ſi on veut faire vne compoſition puiſſante: mais ſi on veut faire vne compoſition qui ne ſoit pas ſi forte, il faudra mettre la mouëlle de veau.

Quand on trouue Nucleus és compoſitions mis ſimplement, aucuns veulent qu'on entende les noyaux de Pin, d'autres ceux d'oliue, & Auicéna veut qu'on entende les noyaux de Dattes.

Et quand on trouue Noix ſimplemẽt, il faut entendre les noix cõmunes, c'eſt à dire les noix de noyer.

Par Naſturtium, la ſemence d'iceluy.

De l'huile celuy d'oliue, c'eſt à dire qui eſt tiré des oliues.

Du Baſilic, ſelon les Arabes, le Baſilic gentil.

Du Opium, celuy de Thebes: toutesfois auiourd'huy (comme i'entens) on fait eſtat de celuy d'Apulee.

Du Petroſelinum, celuy de Macedoine: meſmement celuy qu'on nomme Aſtreotique, à cauſe du lieu ou il croiſt fort bon, qui eſt vn lieu quaſi inacceſſible, & ſi faut prendre la ſemence.

Des Prunes, ſi nous voulons laſcher

le

le ventre, il faut prẽdre les douces, mais si nous voulons restreindre, il faudra prendre les brusques & astringentes.

Du Pauot, il faut prendre le blanc, à sçauoir sa semence.

Du poyure, le blanc, car il est plus acre & plus piquant que les autres.

De la poix, la liquide, quand on veut faire vn medicament suppuratif & detersif: mais si on veut desseicher, cicatriser, ou consolider, il faudra prendre la Poix seiche.

De la Piuoine, il faudra prendre le masle à sçauoir sa racine ou sa semẽce.

Du Polipode, celuy qui croist és chesnes: d'autres prisent plus celuy des murs.

Du Polium, si c'est pour vne contrepoison, il faut prendre le petit, qu'on dit autrement Polium de Montagne: pource qu'il est plus acre & plus amer, parquoy il est aussi plus efficace.

On met pour les quatre herbes remolitiues, la Malue, la Guymauue, la violette de Mars, & la Branca vrsina.

Les quatre semences froides, qu'on surnomme grandes, sont la semence de Melons, Cocombres, Courges, & Citrules.

Les quatre semences froides, surnom

mees petites, sont les semences de Laictue, Pourpier, Endiuie, & Cicoree.

Les quatre semences chaudes, surnõmees grandes, sont les semences de Cumin, de Cargi, d'Anis, & de Fenoil.

Les quatre semences chaudes, surnõmees petites, sont les semences d'Ache, de Daucus, d'Ammi, & d'Amomum.

Les cinq racines diuritiques, c'est à dire prouoquans l'vrine, sont les racines d'Ache, de Persil, d'Asperges, de Gramen ou dent de Chien, & de Ruscus: ou bien du vray Apium & du Eleoselinum.

Pour la Resine mise absoluëment, s'il faudra mettre le Mastic, si nous voulons croire Galien: mais Dioscoride est d'aduis de mettre la Tormentine.

Pour la Ruë, les fueilles de la Ruë sauuage: il est bien vray que les Grecs l'expriment le plus souuẽt, ou bien la nomment d'vn autre nom, à sçauoir Molybe sasa, Harmola.

Pour le Reffort, la racine du Reffort sauuage.

Pour le Rosmarin, les fueilles ou la fleur.

Pour le Rhus, l'escorce du fruit, qu'on appelle communement Sumach.

Quand on trouue Stechas simplemẽt, il

il faut mettre la fleur de Stecas Arabique.

Du Stirax, il faut prendre le Calamite, si on le peut recouurer, à faute duquel il faudra choisir celuy qui est bien chaud & vertueux.

Des Santals, le iaune, à cause qu'il est plus odorant.

Pour le Spica, le Nard Indique.

Du souffre, il faut prēdre le vif, & qui n'est point passé par le feu.

De la Gomme Dragāti, si c'est en vne composition froide, il faut prendre la blanche, mais si c'est pour vne composition chaude, il faudra mettre la rousse.

Les trois fleurs cordiales, sont les fleurs de violettes, & des deux buglosses.

Du Thym, il faut prendre celuy d'Athenes: ou bien du Thym qui croisse en lieu haut & sec.

Pour la Violette mise absoluëment, il faut mettre la noire ou purpurine, que on dit communemēt Violette de Mars, ou de Caresme, & mesme toute recēte, si on la peut recouurer, à sçauoir les fueilles s'il est question de remolir: les fleurs si on veut conforter: & la semence si on veut purger.

Pour le Guy, celuy qui vient és chesnes, a sçauoir la semence quand il est frais, ou bien les summitez, ou ieunes tendrons, auec les fueilles & l'escorce.

Des Iuiubes, il faut choisir les plus fraisches & bien meures, ou pour le moins celles qui sont entieres, & non point pourries ou trop seiches de vieillesse.

Bref il faut tousiours prendre ceux qui approchent les plus pres des marques de bonté que nous auons dõné cy deuant á chascun, entre lesquelles il est bon d'auoir esgard, à la regiõ en laquelle le simple aura esté produit & nourry: Parquoy il sera bon de prendre l'Alun Milesien: l'Agaric de Ponte: le Castoreum de Ponte: le Misy de Chipres: le Nitre de Berecine: le Sinon de Syrie: le Cumin d'Espagne & d'Ethiopie: le Meu, d'Espaigne & de Macedoine: la Sarrasine de Ponte, ou plustost celle de Candie: la Valerienne de Ponte: le Verd de gris, la Ceruse, le Bronze, l'escaille de Bronze, de Puzoli ville d'Italie: le Litarge Romain, & le Sicilien aussi sont fort estimez: l'Anis, le Thim, le Daucus, la Mariolaine, la Regalisse, l'Origan, & le Dictam de Candie.

Des

Des Medicamens substituez, vulgairement appellez qui pro quo.

CHAP. XXIII.

QVANT aux medicamens substituez (qu'on appelle) c'est à dire, lesquels on peut mettre au lieu d'vn autre qui defaut, il me semble que ceux cy sont les plus cõformes à raison: à sçauoir. Au defaut d'eau de pluye, qu'on mette l'eau de fontaine pure & nette.

Au defaut du vray Acacia, qu'on mette le suc & la chair des prunelles sauuages.

Au lieu de Cabaret, qu'on mette l'Acorus, ou le Carpesium.

Au lieu de l'Absinte, l'Auronne.

Au lieu de l'Espine Arabesque, ou autrement herbe d'Egypte (que Serapio appelle Sucaha) qu'on mette l'Espine blanche (que nous appellons) & que Serapio nomme Bedegar.

Au lieu de l'Alkekengi, la semence de Morelle ou Solanum.

Au lieu de Bitume, la poix liquide de Brutie.

Au lieu de la liqueur d'Oliuier Ethiopique, qu'on appelle Gummi elemij, qu'on mette la gomme d'Acacia, ou la

gomme Arabique.

Au lieu d'Anchusa, le Hyacintus ou Vaciet.

Au lieu de l'Amidon, de la farine seiche.

Au lieu de l'Arsenic, la Sandaracha.

Au lieu d'Almendier amer, de l'Aluine.

Des Sarrasines, on pourra substituer l'vne pour l'autre, de toutes les trois.

Au defaut de graisse de Renard, on peut mettre de celle d'Ours.

Au lieu de graisse de Cerf, qu'on mette de celle d'Oye.

Au lieu d'Alum, du Sel mineral.

Au lieu du Balaustium, l'escorce de Grenade.

Au lieu des corners de Pourpre, qu'on mette la Coquille de quelque poisson brusiee.

Au lieu de la liqueur du Baume, la Myrrhe Stacté, ou d'huile Camfié.

Au lieu du Cinnamome, on pourra substituer de la Canelle bien choisie, ou du Carpesium, ou d'Amomum, ou de la graine de Cardamomum, ou au double de Sauinier.

Au lieu de la Canelle, le Cinnamome, encores qu'il soit du moindre, sinõ qu'il

fut

fut ordõné de mettre de la Canelle plus exquise, laquelle approche fort du Cinnamome, on pourra aussi mettre le Nard d'Inde, ou la fueille du Malobathrun.

Au lieu de la fleur de Camomile, que on mette au double de ses fueilles & racines.

Au lieu du Costus, la moitié autant de Pyrethre, ou bien les fruicts de Cedre, ou la racine de l'Aunee, ou de Glayeul.

Au lieu de la terre Cimolie, qu'on mette la crasse du fer & de la meule.

Au lieu de la Ceruse, le Spodium, ou la Pompholix ou Tutie.

Au lieu du Camfre, qui est incognu, & de mauuais goust & fascheux, on pourra mettre les Santals blanc & rouge.

Au lieu du grand Cardamomum, le petit.

Au lieu du Calament, de quelque espece que ce soit, on pourra mettre le Mentastre, ou le Poliot, car ils sont de mesme faculté, aussi les peut on substituer les vns pour les autres.

Au lieu du Saffran, on pourra mettre le Crocomagma.

Au lieu du Souchet, le grãd Gencure.

Au

Au lieu du Cumin, la femẽce de Ruë, ou d'Agnus Caftus.

Au lieu de la Coloquinte, le Ricinus, ou Palma Chrifti.

Au lieu de l'efcorce des racines de Cappres, qu'on mette l'efcorce des racines de Tamaris, ou bien de Bruyere.

Au lieu du Dictam, on peut mettre la fauge, ou l'herbe aux chats, ou le Pouliot.

Au lieu du Doronicum, qu'on mette la moitié de Girofles.

Au lieu du Daucus, la Paftenaille.

Au lieu d'Elaterium, le fuc de la fueille du cocombre fauuage.

Au lieu d'Ebene, le bois de Guaiac.

Au lieu de l'Eupatorium de Mefué, qu'on mette de Cabaret & d'Abfinte de chafcun la moitié.

Au lieu du Folium, qu'on mette la fueille de Gyrofle, ou le Nard d'Inde, ou la Canelle, ou le Macis.

Au lieu de la limaille de fer, qu'on mette l'efcaille de fer.

Au lieu de la fiente de pigeõs ramiers, la fiente des pigeons communs.

Au lieu du fiel de porc, le fiel de perdrix, ou de poiffon.

Au lieu de la Gentienne, on pourra mettre

mettre de Cabaret & de racines de Cappres de chacun la moitié.

Au lieu du suc de Regalisse, la poudre de la racine.

Au lieu du Cranum gnidium, la semence de la petite Catapuce.

Au lieu du Galbanum, le Sagapenum.

Au lieu de l'Ammoniac, le propolis ou cire vierge.

Au lieu des Hermodactes, la fueille d'Anchusa ou orcanette, & la moitié de Bdellium, quād c'est pour appliquer en dehors, sur les iointures qui sont douleur.

Au lieu de la Gomme de Lierre, la gomme de Peschier.

Au lieu du Glayeul de Sclauonie, l'Aunee odorante.

Au lieu de la Pierre d'Asso, l'Agate.

Au lieu de la pierre Phrigienne, l'Aimant, ou le Marcassis.

Au lieu de la semence de Libysticum, la semence de Daucus.

Au lieu de la racine de l'herbe aux foulons, la racine d'Elebore noir.

Au lieu de Lycium, le suc de la racine du grand Centaurium.

Au lieu du Miel, le Sucre.

Au lieu du Malobathrum qu'on mette la

te la Canelle, ou le Nard Indique.

Au lieu de la Myrrhis, ou Cicutaire, le Maceron.

Au lieu de la Myrrhe qui vient en la region des Troglodites, le Calamus aromatique.

Au lieu du Marrube, la Melisse,

Au lieu des Nesples à trois osselets, c'est à dire Azarolo on peut mettre noz Nesples communes, qui ont cinq osselets dedans.

Au lieu de la semence de Cresson Alenois, ses fueilles seiches.

Au lieu de la Noix muscate, la Spica nardi.

Au lieu du Nardus de Surie, le Ionc odorant, ou sa fleur, dite Schœnanthum.

Au defaut d'Opoponax, on peut mettre l'Ammoniac, le Galbanum, le Sagapenum, ou le Bdellium.

Au lien de l'Opium, le Meconium.

Au lieu du Basilic gentil, la Melisse, mesmement si c'est pour quelque maladie du cœur.

Au lieu de l'huile Laurin, l'huile de Cedre, ou l'huile de Palma Christi.

Au lieu de l'huile Omphacin, l'huile doux laué.

Au lieu de l'huile rosat, le Violat, ou l'huile d'Amandre.

Au lieu de l'huile de Palma Christi, l'huile de Reffort.

Au lieu de la liqueur du Baume, le ius de Carpasum, ou la Myrrhe Stacté.

Au lieu du Ris, la farine d'Orge.

Au lieu d'Oesipus, la mouëlle de Cerf.

Au lieu de Verius, le ius de Sumach, ou du vin brusc.

Au lieu du Poyure long, le Poyure blanc.

Au lieu du Poyure blanc, le meilleur Poyure noir, c'est à dire qui soit fort pesant.

Au lieu du Persil Macedonique, qui entre en la composition de la Theriaque, on peut mettre le Persil d'vne autre region.

Au lieu de Pompholix ou Tutie, le Spodium ou l'Antispodium.

Au lieu de la Rouille, du Machefer, ou Merde à fer.

Au defaut de la semence du Reffort, on peut mettre son ius.

Au lieu des Roses, leurs fleurs.

Au defaut du Rhus des conroyeurs, le Rhus des cuisiniers.

Au defaut de Staphis agria, le Pyrethre.

Au defaut de l'herbe aux foulons, quand on veut faire esternuer: l'Ellebore blanc.

Au lieu de l'Espodium, quelque Antispodium ou la Pompholix ou Turie.

Au lieu du Styrax, le Castorium, hors mis quand la senteur est requise.

Au lieu du Sucre (qu'on dit autremẽt Sel d'Inde) le Sucre de Candi.

Au defaut du Sagapenum, on peut mettre l'Ammoniac.

Au lieu de l'Escume du Nitre, on peut mettre le Nitre, ou l'Afronitre, mais que ce ne soit pas pour prendre au dedans.

Au deffaut du Souffre vif, on pourra mettre le cuir & bruslé.

Au defaut de Sotyrium, la semence de Roquette, ou le Scincus.

Au lieu de Moustarde, le Cardamomum, ou le Cresson Alnois.

Au defaut de Scammonee, la Palma Christi.

Au lieu de l'Antimoine en poudre, on peut mettre l'escaille de bronze, ou l'estain bruslé.

Au defaut d'oz de seiche, on peut mettre

tre la pierre ponce.

Au defaut de Squille, on peut mettre le Pancratium.

Au defaut de la Terbentine, qu'on mette la resine de Meleze.

Au lieu de Thapsia, és medicamens exterieurs, qu'on mette la semence de Cresson Alnois, ou de Roquette.

Au lieu d'Elebore blanc, on pourra mettre le noir.

Au defaut du vin falernien, on pourra mettre d'vn autre vin, pourueu qu'il soit iaune comme or, subtil: cler & fort odorant.

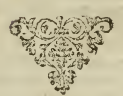
Au lieu du Gingembre, on peut mettre le Pyrethre, quand c'est pour appliquer au dehors.

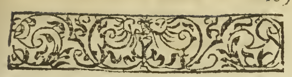
Or comme on peut substituer les simples que nous auons dit, au defaut des autres: aussi peut-on mettre les premiers pour & au lieu de leurs substituez: Chascun pourra aussi substituer & mettre les vns pour les autres, ayant esgard à la diuersité des lieux, des maladies, & des hommes: Il est bien vray que ie ne voudrois pas que les Apoticaires se donnassent licence de les changer à tout propos, non pas mesme les plus benins medicamens, sans le conseil & ad-

nis de quelque docte & bien aduisé Medecin: car il est à craindre que s'estans donnez licence de changer les benins, ils n'en voulussent apres autant faire és autres. Et comme le Roy est plus esti mé qu'vn sien lieutenãt aussi les simples que les anciens ont mis és compositions, sont beaucoup plus efficaces, & plus propres à la composition, que non pas vn autre qu'on mettra en leur lieu: parquoy ie suis d'aduis, que ni le Medecin ni l'Apoticaire ne doyuent point changer legeremẽt les simples, mais qu'ils le doyuẽt faire en toute crainte & reuerence.

Fin du premier liure.

LA





LA FACON ET MANIERE DE PREPARER les Simples.
Liure second.
PREFACE.

IL ne faut pas ia qu'on pense, que ceste partie de la Pharmacie, soit à mespriser, ou qu'elle soit indigne d'vn homme de ſçauoir & de bon esprit: veu que presque toute la vertu & faculté des medicamens composez en depend. Et mesme quelle vertu, ou quel vsage, pensons-nous que les simples puissent auoir, s'ils ne sont premierement pilez, cuits, infusez, ou preparez en quelque autre façon, dont sera parlé cy-apres? cõment les pourra-on mesler ensemble, pour

faire les compositiõs, s'ils ne sont premierement preparez? Et qui plus est, la seule façon de preparer change la faculté, non seulement des simples, mais aussi des compositions, comme il te sera monstré cy apres. voire si clairement qu'il ne sera besoin d'autres tesmoins, ny de plus lõgue demonstratiõ. Au reste il me semble q̃ ce labeur sera de tant plus à estimer d'autant qu'il y a plus de difficulté, car iusques à present personne ny à trauaillé, tellement que ie fay cõme vne œuure toute nouuelle, la proposant clairement & cõme entre les mains des hõmes: Il est bien vray qu'Hippocrates, Galien, & & d'autres excellẽs medecins (ie laisse les Empiriques) ont touché par fois comme en passant, la preparation de quelques simples: Galien aussi tesmoigne, que quelques vns auoyent deuant luy, traicté de la preparation des medicamens: toutesfois il n'y à autheur

de no

de noſtre temps (que ie ſache) qui ait parfaict quelque choſe digne de louãge, touchant ceſte matiere: hormis ce peu que Meſues à traicté des quatre façons de preparation, aſſauoir de la maniere de piler, cuire, bruſler, & infuſer, & ce peu qu'il en à eſcrit merite bien le lire, tu le trouueras en ſon liure de la Methode de choiſir & corriger les ſimples medicamens laxatifs. Quand à ce qu'vn certain Seruitor à en partie arraché de Dioſcoride, & en partie ramaſſé d'vn tas d'ignorãs, ie ne ſcay qui le pourroit ſouffrir.

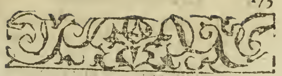
Voyant cela, nous auons recueilli d'Hippocrates, de Dioſcoride, & de Galien & autres, la preparation de quelques ſimples, qui eſtoyent diſperſees par cy par là, en leurs œuures, & les auõs miſes par ordre: en auõs auſſi inuenté pluſieurs leſquelles nous auõs experimentees: nous en auons auſſi aprins quelques vnes des Apothicai-

res bien experimentez en leur art.

Or debonnaire lecteur, s'il te semble que traitans ces choses, nous auons vsé d'vn stile cõmun & abiect : ayes esgard que nostre intention à esté, d'enseigner les rudes & ignorãs, parquoy i'ay mieux aimé m'accõmoder à leur capacité, enseignant les choses clairement, que de rendre raison tout au long de chascune : encores qu'il seroit necessaire à qui voudroit parfaire entierement ceste œuure.

Ie n'ay point deliberé de traicter sinon de la preparation des simples medicamens seulement, & non pas des autres choses, aux quelles la vertu de la preparation se peut rapporter: car nature ne produit ny n'acroist riẽ sans preparatiõ: mesme les arts, soyẽt mecaniques ou autres, ne peuuent riẽ entreprendre sans preparation, par le moyen de laquelle il semble souuent, que l'art surmonte la nature.

QVE



QVE C'EST QVE PREPARATION, ET *des diuerses façons de preparer les medicamens.*

CHAP. I.

PREPARER ou apprester les medicamens, n'est autre chose que artificiellement les rendre propres à mettre en vsage, ou és cōpositions : à sçauoir les rendre plus benins plus efficaces, plus aisez à prēdre, plus salutaires, ou plus aisez à mesler auec autres: & pour dire en vn mot, les rendre meilleurs, soit pour en vser, ou pour mettre és compositions : Car il y à des simples, desquels nous vsons incontinent apres les auoir preparez, sans qu'ils entrent en aucune composition & plusieurs autres desquels nous faisons des compositions apres les auoir preparez, auant que nous en seruir,

Nous pouuons aussi rapporter à la preparation(de laquelle il sera parlé plus au long cy apres) quand nous ostons vne faculté qu'vn simple aura, laquelle nuira à nostre intention, ou que nous descouurōs quelque vertu cachée, qui nous peut seruir, ou quand par art nous luy faisons auoir vne nouuelle faculté.

Or toutes sortes de medicamens, soyent metalliques, plantes, animaux, & bien souuent la nourriture qu'on tire d'iceux, se preparent quelquefois estās encores viuans, mais le plus souuent estans morts. Car la terre Lemnia (laquelle semble viue comme en sa mere nourrice, tandis qu'elle est en la Colline de laquelle on la tire) semble receuoir quelque preparation par le prestre de Diane: lequel espart quelque nombre de grains de froment & d'Orge, lors qu'il la tire, & fait plusieurs autres ceremonies, selon la coustume du pays: tellement qu'il semble que la plus part, voire toute la vertu de ceste terre, procede de ces singeries.

Ne voit-on pas aussi, que l'Arsenic sera plustost conuerti en Sandaracha. & le Sori en Chalcitis, & le Chalcitis en Misy, dans la mine mesme, si l'ouuertu-

re &

re & entrée de la mine regarde droit au Soleil de Midy. Par mesme raison, la mine d'argent-vif se trouue beaucoup plus subtile, si elle est ouuerte au Soleil. Et le souffre qui est bruslé au mont Vezuue ou ailleurs, n'est pas si gras ni si huileux, mais il se rend plus subtil beaucoup

Ne se voit-il pas aussi, que quand l'hyuer est long & difficile, & qu'à cause de ce les entrailles de la terre ont beaucoup plus de chaleur, qu'il s'engendre plus grande quantité de metaux? & mesme i'ay veu comme des arbres d'or, enclos dans des pierres fort dures, comme si ce fussent esté des commencemens d'arbres d'or & d'argent: tellement que ie ne doute point, que ce qu'Augerelus dit, en son traicté intitulé Chrysopopea, ne soit veritable, assauoir que les metaux s'engendrent, se nourrissent, augmentent, & accomplissent, en vn moment: de quoy on à certain tesmoignage au puis d'Anibal (qu'on appel e) & és metaux de l'isle nommee Ilua, en la mer de Tyrrhene, & en plusieurs autres mines, lesquelles on ne peut espuiser. *Lib. 9.*

L'eau qu'on amassoit en vne fosse, *simpl.*

procedante de la pluye qui tomboit sur la Colline qui estoit en Cypre, laquelle passoit par la mine de Misy, Chalcitis, & Sori & qui s'assébloit en vne cauerne qui estoit au dessous, estoit comme vne preparation, ou plustost generation de la Couperose.

Mesues in canon. vniuers. Pour rẽdre vn Reffort laxatif, nous ne faisons autre chose q̃ l'entrelarder, lors qu'il est encores viuant, de quelques filamens d'Elebore noir.

Par mesme moyen, nous rendrons rendrons les fruicts d'vn arbre, laxatifs, si nous esgratignons l'escorce de l'arbre, au temps que la seue monte, & mettons dans les esgratigneures de la Scãmonnee, mettant apres de Cire par dessus, & les liant bien fort.

Dauantage nous attẽdons le temps & la saison propre, assauoir que les simples sont meurs, ou en leur force & vigueur, ou qu'ils soyẽt secs, selon qu'il est requis au simple que nous voulons cueillir: nous auons aussi esgard à ce que le temps soit propre, & mesme bien souuent nous regardons à la dispositiõ de la Lune, afin que la plante q̃ nous voulons cueillir soit plus efficace: semblablement quãd nous apuyons les arbres,

bres,q̃ nous taillõs les vignes,que nous prouignõs,plantons, ostons les brãches mortes,& sarclons:nous faisons que nõ seulement les arbres sont plus fertiles, mais mesme les fruits en sõt meilleurs.

Nous ordonnons vne conuenable maniere de viure à vne nourrice, quãd l'enfant qu'elle nourrit est affligé de quelque maladie, à fin de corriger son laict:comme aussi le laict d'Anesse, selõ l'instruction de Galien,au septiesme liure de la Methode. Et le laict des vaches, les nourrissant en vn lieu ou la nourriture soit propre,cõme elle estoit au lieu que Galien, au cinquiesme de sa methode,appelle Tabiæ.

Nous chastrons aussi les Porcs, les Boucs,les Beliers,&les Taureaux,quãd ils sont ieunes, à fin que leur chair en soit plus delicate, & de meilleur goust, qu'elle soit de meilleure nourriture, & plus aisee à digerer. *Lib. 3. alimentorum.*

Les Tetines principalement des vaches & des Truyes,sont beaucoup meilleures,lors qu'elles sont pleines de lait, que quand elles sont taries & seiches:& mesme les frians font grand feste du ventre d'vne Truye,qui à fait ses petits, n'y à pas long temps.

Le caillé qui se treuue au premier ventricule des animaux qui allaittent, qui s'engendre de la corruptiõ du laict, est beaucoup meilleur si la beste à esté venee : comme aussi est la chair, non seulement des animaux sauuages mais presque de tous autres.

Nous chassons aussi vn vieux Coq, & le rendons par ce moyen meilleur, pour purger doucement, vsant de sa decoction, qui est quelque peu nitreuse,

Si nous pouuons rencontrer vn renard qui soit de bon eage, & nous le faisons lasser, le vennant longuement, & qu'il soit gras & en bon point, & le faisant bouillir en huille, nous faisons vn huille qui est fort resolutif. Mais si nous le prenons, lors qu'ils seront gras & en bon point pour auoir mangé tout leur saoul de Raisins, apres vendanges, il en fera meilleur manger.

Les Porcs nourris de grain, ont la chair beaucoup plus ferme, que ceux qui sont nourris de gland, mesmement de celuy de Fau, lesquels ont la chair flaque, & aisee à fondre.

Quãd aussi nous choisissons vn Bouc de quatre ans, lequel nous nourrissons quelque espace de temps, auec herbes

qui

qui ont vertu de rompre la pierre, & auec bon vin blanc & puissant : nous rendons par ce moyen, son sang propre à rompre la pierre aux reins.

Quand Escrion prenoit les Cancres, & les brusloit és iours Caniculaires, apres que le Soleil estoit entré au signe de Leo, le dixhuitiesme iour de la lune, son intention estoit de les rendre plus propres cõtre la morsure des chiẽs enragez, de façon que par ce moyen il les preparoit. Galien aussi dit que pour auoir de bonnes viperes, il ne les faut pas prendre lors qu'elles ne font que sortir de terre, mais il faut attendre qu'elles se soyent exercees quelque temps, & qu'elles soyent retournees à la nourriture qu'elles auoyent deuant l'hyuer, & qu'elles ayent laissé leur despouille entre les pierres: ce que nous pouuons appeller comme vne sorte de preparation. Matheus Gradi nourrissoit de poulles & chappons, auec la Chair de viperes, pestrie auec du pain, iusques à ce que la plume leur fut tõbee, pensant par ce moyen guerir les ladres à sçauoir leur faisant manger les poules & Chappons. Si nous nourrissons des Pouletz quelque tẽps auant que les tuer, *Lib. 3. Aliment.*

tuer,

tuer, auec pain trempé en laict aigré, & qui ne soit gueres gras, ils en auront leurs genitoires beaucoup plus delicats à manger, & plus exquis, mesmement si on les prend auant qu'ils ayent assailly les Poules à fin qu'ils n'ayent point de mauuais goust, par le moyen de la semence: & par ce moyen ils sont de bonne & grande nourriture, & sont faciles à cuire en l'estomach.

Ibid. Le Foye des animaux nourris de figues, principalement des pourceaux, est vne viande fort excellente. Pareillement le foye d'vne Oye, nourrie de viandes trempees en laict, est de beaucoup meilleur goust, plus aisee à cuire, & de meilleur nourriture.

Si on faict mãger de la Scammonee, ou des Titimales, à vne chieure, ou à vn autre animal, son laict aura la faculté de purger la flegme par embas.

On prepare aussi la fiente d'vn petit enfant par vne cõuenable façon de viure, pour s'en seruir cõtre la squinãce. Semblablemẽt la fiente de chiens, leur faisant manger des Os, pour autres vsages: & aussi nous preparons plusieurs choses és animaux encores viuans.

Mais il me semble que ces exemples suffi-

ſuffiront pour monſtrer, que bien ſouuent nous preparons, par le moyen de nature, pluſieurs choſes, lors meſme q̃ les medicamens ſont encores viuans.

Or d'autant que ceſte façon de preparer, encores qu'elle ſoit de grãde vertu & efficace, ne vient pas toutesfois ſouuent en vſage, & meſme que quelqu'vn pourroit debatre qu'elle ne merite pas d'eſtre nommee preparation: il me ſemble que nous ferons bien de venir à la ſeconde eſpece de preparation, laquelle s'eſtend au long & au large, en toutes ſortes de medicamens: laquelle ſe faict (ſi nous voulons parler generalemẽt) ou par addition, ou par ablatiõ, maintenant de la ſubſtance, maintenãt de la faculté, & quelquesfois de tous deux; mais en particulier elle s'acomplit en cuiſant, pilant, roſtiſſant, bruſlãt, ou preparant en quelque autre façon comme ſera dit en apres.

Sous le mot d'ablation, ie compren auſſi la ſeparation des parties, ſoit qu'elles demeurent enſemble, comme quãd on pile les ſimples: ſoit qu'on les mette à part, comme quand on oſte l'eſcume, qu'on diſtile, qu'on extraict les ſucs & les liqueurs.

Nous

Nous traicterons au long ci-apres, la quelle addition ou ablation se faict en chascune espece de preparatiõ, & si c'est de la substãce ou de la qualité, & si c'est d'vne substance, seulemẽt ou plusieurs.

Il ne reste donc maintenant sinõ que nous enseignõs, quelle faculté à chascu ne de ces differences de preparation, & comme elle se faict: commençant par la façon de piler, d'autant que ceste sor te de preparation, est cõmune presque à tous les medicamens, non seullement aux simples, mais mesme aux autres sor tes de preparatiõ: en second lieu nous traicterons des especes de preparation qui se font par le moyen de la chaleur: apres de celles qui se font par froideur: au quatriesme rang nous mettrons cel les qui se font par siccation: & au cinquiesme celles qui se font par humecta tiõ, & aussi des autres, comme nous les auons mis ci apres par ordre.

Des façons & manieres de piler les simples.

CHAP. II.

ON à accoustumé de piler les simples, c'est à dire les reduire en pou dre, ou en frapãt dessus, ou en broiãt seu lemẽt: ce qu'õ fait à fin qu'ils se puissent apres

apres mieux mesler ensemble, ou à fin qu'ils ayẽt nouuelle vertu, ou pour leur oster quelque mauuaise qualité. Desquelles trois intentions, nous en auons amplement discouru en nostre liure de la Methode de composer les medicamens.

Quant à la façon & maniere de piler, elle est fort diuerse. Car en premier lieu on pile les vns auec vn pilon de fer, les autres auec vn pilon de bronze, de plōb, de verre, ou de bois, & le plus souuent dans vn mortier fait de mesme matiere que le pilon: Vray est que le pilon de fer & de bronze, ne seruent quasi qu'en mortiers de semblable matiere: mais le pilon de bois sert à ceux là, & si sert encores és mortiers de pierre & de verre: mais au pilō de plomb, il faut le mortier de mesme, comme aussi au pilon de verre, le mortier de verre est plus propre.

Secondement, il y à plusieurs simples, que pour piler, il les faut demener fort long temps sur vne pierre dure & solide comme Marbre, laquelle on appelle cōmunement Porphire: ou sur vne pierre de Mer, qu'on dit escaille de Mer, & les demeine-on auec vne pierre de semblable matiere, qui est neantmoins pe-

tite, laquelle on peut empoigner & tenir auec la main,& l'appelle on communément petite Meule, à cause qu'elle à la forme d'vne petite Meule, & celle de dessous de la grande.

En troisieme lieu, on pile quelques medicamens, auec vne rouë qui tourne, & mesme en des moulins, comme cela est commun à Lyon, pour piler les choses aromatiques, desquelles est composee la poudre de menues espices,& la poudre fine qu'on appelle, & plusieurs autres poudres, que chascũ fait à sa fantasie. Ie ne suis pas deliberé de parler de ceste façon de piler, mais ie m'arresteray à traiter au long de la premiere, & quelque peu de la seconde.

Il ne faut pas aussi oublier le couuercle du mortier, pour le moins simple, ou mesme le double, duquel les anciens vsoyent (comme nous l'auons monstré en nostre Methode de composer les medicamens) principalement és choses que nous voulons reduire en poudre: car il semble qu'il n'en soit point besoin és choses humides.

Quant aux especes de preparation, qu'on peut rapporter à la façon de piler, comme luy estans quasi semblables, il

il sera dict cy apres: comme quand nous rappons les vns auec vne rappe: ou les couppons menu, à fin qu'ils communiquent leur vertu & faculté à l'eau, en laquelle, on les veut faire cuire.

Or la diuersité de piler, se prend non seulement des instrumens auec lesquels on pile, mais aussi de la force qu'on pile, du temps & espace, de la situatiõ des choses qu'on veut piler, de ce qu'on y adiouste, & de la consistence que nous voulons que la chose que nous pilons ait, apres estre pilee, & de faict nous pilons les vns tous seuls & à part, les autres il y faut mesler quelque chose parmy, pour les piler, soit pour les piler plus aiseement, ou pour aider à leur vertu & faculté: d'autres peuuent estre pilez, ou tous seuls, ou auec ce qu'on voudra, & tous ceux-là se peuuent piler, ou grossierement, ou fort delié. Dauãtage les vns endureront bien d'estre longuement pilez, mais d'autres ne souffrent pas qu'on les pile beaucoup, non plus qu'ils ne peuuent souffrir la longue coction. Les vns aussi veulent estre pilez en frappant fort dessus, les autres veulent estre seulement broyez tous doucement dans le mortier, demenant le pilon tantost

tout bellement, tantost hastiuement, & par fois frappant fort.

Finalement, & les vns & les autres ne veulent pas estre pilez trop violentemẽt ny trop longuement, car par ce moyen leur vertu & faculté s'esuanouit, tellement qu'ils demeurent comme sans force: toutesfois les choses subtiles & rares, & celles qui ont leur faculté foible & debile, & qui l'ont comme en la superficie, y sont plus suiettes que les autres qui sont de contraire nature.

Ie traicteray donc particulierement de chacune de ces differẽces, apres que i'auray monstré en quelle de ces façons, & en combien, chascune espece des simples medicamens, se peut piler, & commenceray par les racines.

La façon de piler les racines.

CHAP. III.

QVAND les racines sont grosses, & qu'elles ne sont pas bien seiches, il les faut premierement tailler en pieces, & les mesler peu à peu, auec les autres choses plus seiches, meslant peu de racine parmy beaucoup de choses seiches, & par ce moyen on les pourra reduire

reduire en poudre, mais si elles sont bié seiches, on les pourra puluerizer chascune à part, ou toutes ensemble : apres toutesfois les auoir premierement taillees en pieces auec vn couteau, ou auec des cizeaux, ou les auoir rompues auec les mains, hors mis celles que no⁹ auiós desia taillees en rouëlles au parauant, à fin de les mieux faire seicher.

Celles donc qui sont grosses, dures, massiues, serrees, nerueuses, cartilagineuses, & difficiles à rompre, veulent estre pilees plus longuement, principalement si nous auons volonté de les reduire en poudre fort deliee, car bié souuent nous ne les voulôs piler sinó grossierement, mesmemét quand c'est pour faire vne decoction. Voila comment il faut piler le plus souuent la racine de l'vn & de l'autre Acorus, toutes les especes de Sarrasine, de Guymauue, de Coulouuree, de Costus, d'Aunee, de Gentienne, & de Polypode.

Mais celles qui sont de contraire nature, ne veulent estre pilees que bien peu de temps, encores qu'on les voulut reduire en poudre tres deliee, comme sont les racines de Calamus odoratus des apothicaires, des deux especes d'E- *Dioscor.*

lebore, des Hermodactes, de Pyrethre: Et celles qui sont moyennes entre les premieres, & ces secondes, veulent aussi estre moyennement pilees, comme sont les racines d'Ache, d'Asperges, de Turbith, de l'vn & l'autre Ben, du Dictam commun, du Doronicum, du Fenoil, de Galanga, de Regalisse, de Gramen, de Glayeul, de Persil, des deux Piuoines, & de Rhabarbe.

La façon de piler les herbes.

CHAP. IIII

ON pile aussi les herbes, quelquefois toutes verdes, quelque fois apres les auoir seichees, & les pile on aussi toutes crues, ou les faisant cuire premieremẽt ou bien on les pile en partie auant q̃ les faire cuire, & puis quand elles sont cuites, & ce pour s'en seruir à diuers vsages. Car la fin pour laquelle on les pile toutes crues, est ou pour en tirer le suc, ou pour les reduire en forme de Cataplasme tout crud: Mais on les pile apres estre cuites, ou pour en faire vn apozeme, ou pour les façonner & former en Cataplasme, principalement quand elles ont quelque chose de dur. Mais quand on les pile seiches, c'est ou

pour les mettre en vne decoction, & lors on les pile grossierement: ou pour les reduire en poudre, & lors il les faut piler longuement, principalemēt si elles sont grosses, dures, serrees, ressemblans au bois, & ployables, mais celles qui sont de cōtraire nature, ne veulent pas estre si longuement pilees, & quand elles serōt pilees, iusques à ce qu'elles puissent passer par le crible, duquel nous nous voudrons seruir, selon l'intention à laquelle nous pretendons, il faudra lors cesser de les piler.

Il est bien vray que quasi toutes les herbes, nous les faisons seicher, ou nous les rompons auec les mains, auant que les piler, & pour la plus part on les pile grossierement, quelquesfois auec les fueilles, voire mesmes auec les fleurs: mais lors il les faut vn peu moins piler, comme toutes les especes de Capilli Veneris, la Calamintha, la Mariolaine, l'Origã, le Rosmarin, le Thym, mesmemēt lors que ces dernieres ont leurs fleurs.

La façon de piler les fleurs.

CHAP. V.

QVand aux fleurs, pour la plus-part on à de coustume de les piler quād

elles sont seiches, aussi ne les faut il pas piler longuement, car outre ce qu'elles se mettent facilement en poudre, leur faculté & vertu se perd fort aiseement quand on les met en poudre, comme sont le Saffran, l'Epithimum des Grecs & des Arabes, la fleur de Geneſt, de toutes les sortes de Violier, de Melilot, de Rosmarin, des deux sortes de Nenuphar, de Cheurefueil, de toutes les especes de Roses, & le Schœnanthos si on le peut recouurer.

Mais s'il est requis de prendre les fleurs auec les herbes, il sera necessaire de les piler vn peu plus longuement, à cause des herbes & de leurs tiges, qui sont parmy, & ausquelles les fleurs sont attachees, qu'il ne feroit pas si elles estoyent à part : comme la cheueleure d'Aluine, d'Aneth, d'Auronne, la Germandree, le Chamepitis, l'Eufrage, & le Melilot.

Or quant nous parlons de la fleur, nous n'entendons pas seulement ces petits filamens, qui se trouuent au milieu, le plus souuent semblables aux filamẽs du Saffrã, mais aussi les fueilles qui l'enuironnent, lesquelles sont quelquefois blanches, comme en la Camomile, au

Nenuphar

Nenuphar blanc, en la Rose blanche,& en la musquee: d'autres fois iaunes, cõme au Nenuphar iaune, & au Chrysanthemum, d'autres fois rouges, comme en la Rose rouge, en la fleur du Grenadier sauuage, hors mis que quand on parle du Saffran, on entend seulement les petits filamens qui sont au dedans, pource qu'il n'y à rien du Saffran, dequoy on se serue, sinõ cela: comme aussi bien souuent Galien, en la composition des medicamẽs particuliers, parlant de la Rose, n'entend pas les fueilles larges, mais seulement les petits filamens qui se trouuent au milieu.

Il faut piler longuement les fleurs suiuantes, à sçauoir la Camomile, laquelle encores qu'elle soit de substance subtile, toutesfois elle est serree, d'odeur viue & forte, & de longue duree: la Stœchas Arabique aussi, laquelle encores qu'on la mette auec les premiers (comme le Turbith) à la fin elle ne se trouue qu'a demy pilee: l'Helichrysum aussi (qu'on dit communement Stœchas citrine) & le Spica nardi, quelque partie de plante qu'elle soit, encores qu'on la couppe bien menu auant que la piler, si la faut-il piler longuement.

La fleur du Grenadier sauuage aussi, veut estre longuement pilee, à cause de ses fueilles qui sont dures comme bois: mais si on vouloit seulement piler les petis filamens, qui sont au dedans à part, ils seroyent bien plustost pilez de beaucoup.

La fleur de Cappres, soit qu'elle soit encores en bouton, ou espãnie, ou desia parcreuë en fruict plein de semence, on ne s'en sert gueres à autre chose, sinon que l'ayant confitte en Saumure, on la mange pour ouurir l'appetit, & au defaut de Cappres, on confit la fleur de Genest, auec vinaigre & sel pour le mesme vsage. Toutesfois si on la fait seicher, il la faudra piler mediocrement: comme aussi la fleur d'Houblon, laquelle est fueilluë, comme est celle d'Orme.

Les Gyroffles, à cause qu'ils sont de grosse substance, ils sont mal aises à piler, soit qu'on les prenne pour les fleurs de quelque arbre, ou pour quelque autre chose.

On pile les Roses, quelquefois toutes seules, & d'autres fois auec autres simples, apres toutesfois qu'on les à faites seicher au feu, où au Soleil, entre deux papiers, & qu'on les a couppees

menu

menu auec cizeaux : quelquesfois aussi on les pile parmy les autres sans secher, mais les couppant seulement bien menu : comme Mesues dit que pour faire le sucre rosat, aucuns ne font que coupper bien menu les roses, sans les rien piler. Mais ie suis d'auis, que quand tu le voudras faire comme vn chef d'œuure, que tu ne faces point seicher les roses, mais que tu les piles seulement auec le reste, a fin d'euiter la calomnie qu'on te pourroit mettre sus.

La maniere de bien piler les fruicts & les semences.

CHAP. VI.

LA plusspart des semences demandent d'estre pilees, comme entredeux, des Racines & des herbes. Parquoy quand on voudra piler le tout ensemble, il faudra piler les racines iusques à ce qu'elles soyẽt cõcassees, & lors y aiouster les semẽces, & quand elles seront aussi assez pilees, y mettre les herbes couppees menu, puis piler le tout ensemble : & voila comme il faut faire de la semence d'Agnus Castus, d'Ache, d'Amomum,

d'Amomum, d'Anis, d'Aneth, d'Ammi, de Basilic, de Carui, de Cardamomum, de Coriandre, de Cumin (sinon quand nous nous en voulons seruir pour prouoquer à vriner, car lors il le faut piler fort subtilement) le Vermeillon, la semence de Roquette, l'Ers, le Velar, le Fenugrec, le Lin, l'herbe aux perles, les Lupins, la Lentille, la Nielle, l'herbe aux puces, le Pauot, le Sermontain, l'herbe aux poux, la Moustarde, le Thlaspi, & l'Ortie. Entre les fruicts les noix de Cyprez, la mouëlle de la Coloquinte seichee, & decouppee menu, le fruict de Baume (dict Carpobalsamum) les Cubebes, les noix de galle, la noix muscate, le Poyure & outre cela, les Dattes, les grains de Geneure, les Figues, les Iuiubes, les Sebeste, les prunes seiches, les raisins secs: & encores que ces fruicts soyent mols, toutesfois il leur faudra oster le noyau, les decoupper bien menu, & les piler auec le reste, selon l'ordre que i'ay dict, voire s'ils entrent en la composition: mesme on les pourra reduire en poudre, si on en met petite quantité, parmy vne grande quantité de choses seiches: ou biẽ apres les auoir pilez, on les passe par vn crible, ou auec la main, ou auec

vn cuillier, à fin de rẽdre la compoſition molle, comme nous ſçauons qu'on paſſe les Dattes, pour faire le Diaphonicon.

Meſues ordonne de piler biẽ fort delié, toutes les eſpeces de Myrabolans, ſi nous les voulons prendre au dedans, en ſubſtãce, à fin de reſtreindre & reſſerrer les entrailles: il y a ſemblable raiſon au Rhabarbe.

Les ſemences de Cocombre, Courle, Melons, & ſemblables (que nous dirons cy apres deuoir eſtre couppees auec vn couteau) eſtans longuement tenues au Soleil, à fin de les biens ſeicher, pourront bien eſtre reduites en poudre toutes ſeules.

Entre les ſemences, le Coriandre, le Cardamomum, tant le grand (qu'on appelle Graine de Paradis) que le petit, le Gremil, le Cumin, quand on le veut diuretique, & entre les fruicts, toutes les eſpeces de Myrabolans des Arabes, comme i'ay deſia dit cy deuant, & les gouſſes de Sené demãdent d'eſtre pilez auſſi longuement que les racines, parquoy il ſera bon de les mettre enſemble auec icelles. Mais les Mouëlles des fruicts ou des ſemences, qui ſont huileuſes: ou il les faudra hacher bien menu auec vn

couſteau,

couteau, ſur du papier qu'il faudra changer ſouuent, ou bien meſler parmy vn peu de ſucre bien fin & bien ſec, & les piler à part: cõme on faict de la mouëlle des ſemences de Cocombre, Courle, Melon, Citrule, Cotton, Carthame, herbe à poux: & de la mouëlle des fruicts d'Amandes, d'Anacardi, de Ben, de Pignolats, de Piſtaces, de Chaſtaignes, & de Noiſettes: La Noix muſcate doit eſtre miſe quaſi toute la derniere, comme quand on faict la poudre de menues eſpices, car ſi on la met au commencement, elle empeſche que les autres eſpices ne ſe peuuẽt piler, à cauſe de ſa moiteur huileuſe.

Les ſemences que nous auons dict eſtre le plus ſouuent couppees menu, pourront bien eſtre pilees à part, ſi nous les voulons apres meſler auec choſes humides, mais ſi nous les voulons meſler auec choſes ſeiches, on pourra bien meſler petite quantité de ſemences, parmy vne grande quantité de choſes ſeiches, & les piler enſemble: ſi fait bien auſſi le ſuc de Regaliſſe, le Bdellium, les ſucs & les liqueurs, apres toutesfois les auoir couppez menu: on les pourra bien auſſi comme i'ay dit, faire

bien

bien fort seicher au Soleil, & les puluerifer à part.

En la composition de Diaprunis, les semences froides surnommees grãdes, & autres qui y entrent, pourront bien estre pilees auec bonne quantité de Sucre, à cause qu'elles sont en petite quantité, pareillement les Amandes qui entrent en la composition du Diapheni-con, on les pourra coupper menu si on veut, ou les piler auec Sucre.

De la semence du Pauot, aucuns la cõcassent vn petit dans le mortier à fin que le cousteau s'y puisse prẽdre, & puis la hachent auec vn cousteau comme les autres semences.

Il est bien vray que quand ces mouëlles entrent és compositions cordiales, ie ne trouue pas bon de les mesler auec le reste, mais serois plustost d'auis de les hacher menu quand on s'en veut seruir, & les mesler lors auec le reste de la composition: la raison est qu'à grãd' peine se peuuent elles garder vn mois entier sans se rancir, tellement qu'elles gastent la composition, sinon que la composition soit en petite quantité, & qu'elle soit bien tost vsee.

La maniere de piler les sucs, liqueurs, Gommes, & Resines.

CHAP. XVII

LEs sucs seichez, les liqueurs, Gommes & Resines, si elles sont recentes, & par consequent humides & molles, on les pourra mesler parmy les electuaires mols, parmy les pilules, onguents & emplastres, toutes seules, ou bien les amollir auec quelque autre chose : ou bien les dissoudre auec quelque humeur conuenable à la composition que nous voulons faire.

Mais s'ils sont desia secs, de sorte qu'ils se puissent casser, on pilera plusieurs d'iceux, plustost en broyant, & demenant le pilon tout doucement par le fons & autour du mortier, que non pas en frappant, car si on pense frapper dessus, ils s'eslargiront plustost que de se mettre en poudre, & si se prendront tellement au mortier, qu'on ne les en pourra apres separer, à cause de leur viscosité & lenteur, qui est commune à tous, aux vns toutesfois plus qu'aux autres, & auec ce ils s'esuanouissent & perdent leur vertu. Vray est que quand ils sont par trop secs, encores qu'ils soyent plus aisez à reduire

reduire en poudre, ils sont neantmoins à cause qu'ils ont perdu leur force & vertu. Nous parlerõs donc des sucs qui sont moderément seichez, ou qui sont vn peu plus secs.

La Scammonee donc (laquelle Mesues met entre les sucs, encores qu'elle ne soit pas de telle efficace que sa liqueur) & les autres sucs, qui se peuuent rẽdre ainsi durs les faisant secher, pourront bien estre pilez tous seuls, dans le mortier: vray est que ce ne sera pas si tost faict, auec ce que s'ils sont en petite quantité, il en demeurera la plus part au mortier, dequoy nous ne nous soucions pas beaucoup, quand il y en à bonne quantité: toutesfois il sera bon de piler premierement dans le mortier, quelque nombre d'Amandes, & les plus vieil les, rances & huileuses sont les meilleures, car par leur lenteur qu'elles laissent au mortier, elles empeschent que les sucs ne se prennent: ce qu'on pourra faire autrement, & si sera aussi bon, & de plus de duree, à sçauoir trempant le pison dans de l'huile, & en mettant aussi vn peu dans le mortier, demenãt le pilon quelque temps par dedãs, pour engraisser le mortier: mais il faut que

l'huile soit doux, ou tiré d'Amãdes dou ces : sinon que le suc fust quelque suc astringẽt, car en tel cas l'huile Omphacin sera meilleur. Cest huile donc sert non seulemẽt pour empecher que les sucs ne se prennent au mortier, mais mesmes garde que la vertu des sucs, & la poudre subtile, ne s'enuole : auec ce que les sucs en sont plustost, plus aisément & facilement pilez: laquelle faculté, est attribuee par Galien à la liqueur du Baume, pour piler la Theriaque.

Nostre Acacia est fort mal-aisee à rõpre, encores que ce soit la plus seche qu'on sçauroit trouuer: tellement qu'il vaudroit mieux la mettre en petites pieces, & la mesler peu à peu, auec le reste qu'on veut mettre en poudre.

Quant à l'Aloës, le dire de Mesues est veritable, à sçauoir qu'il est fraille & gluant tout ensemble, car si on le pile en frappãt, il se prend au mortier, mais si on le broye seulement, il se met en poudre: on le peut aperceuoir en le maniant, car encores qu'il s'esmie, il se se prend toutesfois aux doigts.

Le suc de Regalisse, l'Hipochciſtis, & le Lycium duquel nous vsons, se pileront fort bien si nous faisons seulemẽt

chauffer

chauffer le pilon, à fin de les seicher, & par ce moyen on les pourra esmier : sinon qu'ils fussent par trop frez & recés, & encor trop humides, car lors il les faudra mettre en petites pieces, & le pul uerifer auec le reste, quand on est desia prest à les cribler, ou autrement on les remarquera parmi la composition, à demi pilez seulement.

Des liqueurs, il en est tout de mesme, assauoir que celles qui sont les plus seches, & moins gluantes & visqueuses, se peuuent esmier toutes seules : comme sont le Ben ioin, l'Euforbe, la Thapsia, & comme i'ay dit, la Scammonee, doit estre plustost broyee, auec vn peu d'huile d'Amandes douces, que nō pas pilee.

Mais l'Opium doit, estre peu à peu mesté, auec le reste des choses seiches, si on le veut puluerifer: & si on le veut dissoudre, le mettre auec les choses humides: il faut faire le semblable de l'Opoponax, Galbanū, Ammoniac, Sagapenum, assauoir s'ils sont en petite quantité, & que la quantité des autres choses seiches soit grande, les meslant par-mi, on les pourra reduire en poudre : comme nous le pouuōs voir en la cōpositiō

de la poudre de Hiera Diacolocynthidos: ou bien on les dissout en quelque humeur comme en vin, vin aigre, ou autre, & les ayans chauffez les faut couler, puis les faire cuire iusques à ce qu'ils ayent la consistence conuenable à la composition que nous voulõs faire.

Quelque fois aussi, nous les nettions bien des esclats de bois, & autres ordures qui se trouuent parmi, puis nous faisons chauffer vn pilõ, auec lequel nous les rẽdons molles, pour les pouuoir reduire en pilules, ou en forme d'emplastre: vray est qu'ainsi faisant la composition n'en est pas si nette. Ou bien les fait on dissoudre auec quelque humeur conuenable, puis on les passe par vne estamine: mais il faut cõsiderer de combien elles se peuuent diminuer en les coulãt, & augmenter la quãtité d'autãt.

Les larmes aussi, tant les Resines, cõme sont le Mastic, la Terbẽtine, les Resines de Pin, de Meleze, de Sapin, de Pommes de pin, & la Colophonienne: comme aussi les Gommes, comme sont la gomme Arabique, le Diagragãt, le Lacca, la Myrrhe, le Bdellium, le Styrax, la Sarcocolla, l'Encens, l'Ambre à patinostres, la gomme des Amãdiers tãt doux

qu'a

qu'amer, de Cerisier, de Prunier, de Lierre, de Geneure, apres les auoir bien seichees, on les peut puluerifer à part ou auec le reste, les broyant seulement, hormis le Mastic, & la Resine de pin: comme aussi le Camfre, soit qu'on le prenne pour vne gomme, ou vn suc, ou quelque chose d'artificiel.

Les mesmes larmes estans encores fresches & recentes, se peuuent dissoudre auec quelque chose plus humide, hormis le Mastic: ou bien elles seruent pour incorporer les autres medicamés, qui sont plus secs.

Que si d'aduenture quelqu'ne de ces larmes se prend au mortier en la broyant, il ne faudra sinon oindre le mortier auec vn petit d'huile: comme si on auoit à piler la vraye Myrrhe, & qui ne fut pas tarie de vieillesse: mais la Myrrhe que nous auons, se puluerise assez toute seule. Ioint que quand on pulueri se le Mastic, qui est vn peu trop sec, il se ra bon de mettre vn peu d'eau rose par mi, à fin qu'il ne s'enuol e ne perde: & pourra on faire le semblable és autres qui à cause de leur sicité se puluerisent aisémét: Toutesfois quád il faudra faire vn emplastre, & que le Mastic ou la

Myrrhe y entreront, il vaudra mieux les mettre en poudre.

La gomme Arabique, & le Diagragant seront beaucoup plus aisez à mettre en poudre, si on fait premierement chauffer le mortier & le pilō:& encores se pulueriseront-ils plustost, si on y met vn peu d'eau de vie seulement par-mi.

Aucūs tiēnent que l'Encēs ne se peut dissoudre, mais pulueriser seulement: mais on le resout auec eau & vin-aigre, iusques à la consistence d'emplastre, y mettant aussi vn peu d'huile, vray est q̃ lors il ne se peut amasser en grumes.

On pile le Mastic, y meslant vn bien peu d'huile parmy, en la composition des pilules d'Hermes, & des Trochisques de Coloquinte.

La vraye Myrrhe, on la pile vn iour grossierement, & l'endemain, on acheue de la piler bien delié: le Bdelliū de mesme, l'Encens (ie di quand ils sont bien secs) la Sarcocola, le Styrax, & l'Euphorbe: le Ladanum si il est bien sec de vieil lesse: ou qu'on le fasse seicher chauffant le pilon & le mortier, on le poura puluериser: mais s'il est fres, il le faut dissoudre en huile chaud, ou en quelque autre liqueur conuenable.

La maniere de piler les bois & les escorces.

CHAP. VIII.

LEs Bois, comme sont les bois d'Aloës, l'Aspalatus, le Guaiac, les Santals, le bois de Baume, & les escorces des bois, comme sont le Cinnamome, la Canelle, l'escorce de la racine d'Aubespin, de Tamarix, & de Cappres, veulent estre pillees autant de temps que les racines: comme font aussi les tiges, & le Malicorium, qui n'est autre chose que celle escorce de Grenade qui est dure cõme bois: Mais le Macis, qui est l'escorce de la Noix muscate, veut estre pilee moderement.

Quand à l'escorce des racines d'Ache, de Persil, de Fenoil de Reffort, & semblables, nous auons enseigné comme il les falloit piler, quand nous auons parlé des plantes mesme. Le Turbith doit estre moyennement pilé, comme dit Mesues.

Il ne se faut pas esbahir si le Cinnamome, entre les autres ses semblables en chaleur le plus tenue & subtil, veut estre longuement pilé, car cela vient à cause de son escorce interieure, laquelle est fort nerueuse, & mal-aisee à pulueriser.

La façon de piler les simples Metaliques & terrestres.

CHAP. IX.

Tous les simples metaliques sont de substance terrestre, & cõposez de parties grossieres, à cause de quoy ils ne peuuent pas penetrer fort profond, comme iusques à vn nerf piqué. Parquoy il est requis de les subtilier, ce que nous faisons les pestrissant longuement, au Soleil chaud, en vin aigre fort vieil, fort aigre, & fort subtil, comme est celuy qui est fait de vin qui n'est point brusle, & & qui ne tient rien de la qualité du vin quand on le gouste, ou bien peu: & tant plus lõguemẽt on les broyera, tant plus subtils ils deuiendront, parquoy aussi ils deuiendront tant plus mondificatifs attenuatifs, & dessicatifs. Mais s'ils sont broyez de la mesme façon que i'ay dit, auec du vin, puis qu'on les fasse seicher au soleil, ou bien au feu (si le temps n'est pas propre pour le faire au Soleil) ils seruent mieux pour cicatriser les playes.

La Litarge s'esmie plustost que de la piler, car si on la pile le Plomb s'eslargit plus toutesfois en celle qui est surnom-

mee

mee Argyritis, que non pas en la Chryſitis, & neantmoins ce Plomb demeure quand on le paſſe par vn linge fort cler & rare : ſa craſſe & eſcume le ſepare en la lauant, & par ce moyen auſſi les emplaſtres en ſont rendus plus blancs.

Si on peut recouurer la pierre Armenienne, il la faut piler en vn mortier de pierre aſſez longuement, à fin de la lauer apres : mais le Lapis Lazuli endurera bien d'eſtre pilé plus longuement, comme dit Meſues.

Les Perles, & le Corail, doyuent eſtre premierement pilez à part, en vn mortier de Marbre blãc, à fin qu'ils ne s'acquierent quelque odeur, ou couleur, ou gouſt eſtrange & mauuais. Les fracmés des pierres precieuſes, à ſçauoir Saphirs, Iacintes, Grenats, & Eſmeraudes veulent eſtre broyez ſur le Porfire, les arrouſant auec vn peu d'eau Roſe, ou d'eau de Bourraches, ou de Bugloſſe: car par ce moyen ils ſont rendus plus propres à penetrer & à eſtre diſtribuez, & s'il n'y à pas danger qu'ils faſſent quelque obſtructiõ : auec ce on ne peut pas dire qu'ils ayent raſclé quelque choſe du mortier en les pilant, qui puiſſe augmenter la quantité, & c'eſt la rai-

ſon pourquoy Galien, en la compoſition de le Theriaque, ordonne qu'on pile les ſimples qu'y entrẽt, en vn mortier de pierre fort dure, qu'il appelle Pila Aegyptia.

La Blatta Biſantia ſe peut auſſi piler toute ſeule.

La maniere de piler les ſimples prins des parties des animaux.

CHAP. X.

Non ſeulement les parties des animaux, mais les animaux meſme tous entiers, eſtãs bien ſeichez, ou pour auoir eſté roſtis, ou bruſlez, ou autrement ſeichez, ſe pourront puluerifer à la façon des autres ſimples: ſi elles ſont encores humides & molles, & s'il y en à petite quãtité, ou les pourra piler auec bonne quãtité d'autres choſes ſeiches: ou bien on les pile à part, & les paſſe on par vn crible, auec vne cueilliere. Il y en à auſſi quelques vnes qu'on peut fondre, puis les couler, cõme ſont les greſſes, les mouëlles, & le Suin des laines.

La merde des chiens, des loups, & des petis enfans eſtant ſeichee, ſe met fort bien en poudre: ſi font bien auſſi les Cãtarides gardees quelques temps, & le

& le Castoreum le plus sec, mais il n'est pas aussi si efficace : & les Cancres de Riuiere bruslez, les Hyrundelles bruslees, vn Lieure bruslé, les reins du Scincus seichez, le foye d'vn Loup seiché, & le poulmon de Renard seiché.

Mais le fiel sert le plus souuent pour incorporer les autres choses pl' seiches & s'en sert on bien peu souuent du sec.

Des perles, qui sont cõme parties de la coquille qui les produit, & de la Blata bisantia, nous en auõs touché cy deuãt.

Le sang de Bouc seiché, se reduit aisement en poudre.

Les dents de Sanglier, de Brochet, & d'Elephant veullent estre limees, ou rapees, & puis pilees, plustost que de les brusler, si nous voulons que leur vertu leur demeure entiere : & de mesme les autres os, les cornes & ongles, toutesfois ceux-ci se bruslent par fois, cõme il sera dit quand nous traiterons de la maniere de brusler.

Quant à l'Ambre gris, quelquesfois on le met en petites pieces, puis on le iette en quelque humeur chaude, à fin qu'il se fonde là dedans : comme nous le pouuons voir en la composirion de Granum tinctorum, autrement dite

Confection Alkermes:d'autres fois on le pile,puis on le dissout l'arrousant auec eau rose,comme on fait en la composition d'Alipta Moscata,& en plusieurs autres ;quelquefois aussi on pile premierement dans le mortier deux ou trois Amandes, & ainsi qu'on pile le Musc,& le Camfre.

L'os qui se treuue au cœur d'vn Cerf, l'yuoire,le vit d'vn cerf,la corne de cerf & de licorne,& autres semblables, veulent estre premierement rapez,puis hachez bien menu, apres on les pourra piler auec les autres.Il y en à aussi quelques vns qui apres estre bruslez sont aisez à reduire en poudre.

Des choses qui veulent estre pilees à part ou auec autres.

CHAP. XI.

IL nous faut maintenant reuenir à nostre propos. Les simples dôc qui veulent estre pilez à part,sont premieremẽt les metaliques,& les terrestres ou prins de la terre:comme sont e Litarge, l'Arsenic,l'Orpin,l'Erain bruslé,l'escaille de Bronze,l'escume de Bronze, le verd de gris,le Calcitis, le Sori, le Misy, la Melanteria,le Vitriol, la Cadmia, la Pom-

pho

pholix, le Spodium (si ces deux derniers ne sont desia assez pulverisez) le Plõb bruslé, la Ceruse, le Souffre, l'Alun, le Nitre, toutes les especes de Sel, l'Antimoine, le Borrax, le Plastre, la Pierre ponce, le Lapis lazuli, la pierre Armenienne, la Chaux, les pierres des esponges, la pierre Iudaique, l'Esmeril, la pierre d'Aigle, l'Aimant, l'Emarite, l'Amethiste, l'Alun de Plume, la Gagate, le Iaspe, le Saffir, le Iacinthe, le Marcassis, & l'Eranus: la terre Sellee, la terre Cimolie, la terre Candiote, l'Armenienne, & toutes les especes de Corail: on pourra toutesfois piler tout ensemble, plusieurs simples metaliques, ou autres pris de la terre, mais il ne les faut pas piler par mi les parties des plantes, ou des animaux. Et le plus souuent on à de coustume de les piler sur vn marbre, ou sur vn Porphire, ou sur vne pierre marine, ou sur quelque autre pierre qui soit aussi dure.

Toutesfois on peut bien aussi piler dans vn mortier, les parties des plantes qui sont bien dures, comme les Anacardy en la composition Anacardine, selõ que dit Mesues. Il faut aussi piler à part l'Aloës, la Scammonee, le Sucre, les

Penides faites de ſucre (à cauſe que le ſucre rend les autres choſes gluantes, de ſorte qu'il empeſche qu'elles ne ſe peuuent piler) le Maſtic, le Rhabarbe, le Spodium des Arabes, le Canfran, la gomme Arabique, & la Sarcocolla, le Diagragant, & encores plus l'Encens (vray eſt que le Diagragant eſtant inciſé bien menu, ſe pilera bien auec le reſte, & meſme cela le gardera de s'enuoler) l'Ambre gris, le Muſc, la fleur de Ionc odoriferant & ſes feſtus & pailles, le Saffran : les ſemences petites, comme ſont les ſemences de Pauot, Iuſquiame. Mariolaine, Pourpier, l'Amomum commun: car ſi on pile ces ſemences par-mi d'autres choſes elles euitent le pilon, principalement celles qui auec leur petiteſſe, ſont auſſi polies & liſſees, de ſorte qu'elles demeurent quaſi toutes entieres. Et ſi on les cuide piler auec autres choſes plus dures, & fort mal aiſees à rompre, la meilleure partie s'éuolle& ſe perd, auãt qu'elles ſoyẽt pulueriſees cõme il faut.

Il faut auſſi piler à part les parties dures des animaux, apres toutesfois les auoir bruſlees, ou rapees, ou limees: cõme ſont les os, les dents, les cornes, les

ongles,

ongles, l'yuoire, le Spodiũ cõmun (qui n'est autre chose qu'yuoire bruslé, ou l'os d'vn Elephant, ou de quelque autre gros animal bruslé) la pelicule interieure du ventricule des Poules (que Galien reprouue) les ceruelles de passereaux seichees, le foye de Loup seiché, le poulmõ de Renard seiché, la fiente de Chiẽ, de Loup, d'Enfant, la Mumie (qu'aucũs estiment estre le Pissaphaltum de Dioscoride) le sang de Bouc seiché, le sang de Dragon (qu'on appelle) les Cantarides, la Soye bruslee ou incisee, le Musc, les Perles, les Coquilles d'œufs & de Poissons, apres estre bruslees ou limees: toutes ces choses, comme i'ay dit, veullent estre pilees a part.

Il y à aussi plusieurs simples auec lesquels il faut mesler d'autres choses, quand on les veut piler, voire mesme quelques cõpositions; ce ce que on fait, nõ seulemẽt pour les aider à piler, mais aussi pour aider à leur faculté, à leur couleur, & odeur: cõme au Musc, à l'Ambre gris, au Mastic le plus sec, & autres semblables qui à cause de leur sicité s'esmient facillement, on y met vn bien peu d'eau Rose par-mi, quãd on les pile à fin q̃ la partie la plus subtile ne s'enuole,

uole. Il y en à aussi qui mettent auec le Mastic, vn peu d'huille de Noix, cōme on peut voir en Mesue, en la composition des pilules d'Hermes.

La gomme Arabique & le Diagragant, seront bien plustost pilez, si seulement on met par-mi vn peu d'eau douce, ou d'eau Rose, ou d'eau de vie, mais il faut considerer que cela ne contrarie à la maladie, pour laquelle nous preparons le remede: ou bien on fait chauffer le mortier & le pilon, à fin qu'ils soyent plustost secs, & par ce moyen ils en deuiennent plus blancs.

Le Diagragât aussi, & l'os qui se treuue au cœur du Cerf, la limeure d'yuoire, la corne de Cerf, & autres semblables, apres qu'on les aura bien menuisez, on les pourra bien piler ensemble auec les autres choses plus seiches.

Et mesme si on pile le Diagragant, & les Penides, ayant premierement bien seiché le mortier & le Pilon, auec les autres choses, il ne s'en perdra pas tant.

Les Myrabolans secs, comme nous le auons pour la plus part, sont rēdus meilleurs, ne s'euaporent point, & si sont plustost pilez, si seulement on met vn peu d'huile parmy, quād on les pile: & si

on y

on y met des Raisins secs, ou du miel, cela gardera qu'ils ne s'attacheront point à l'estomach, & ne le feront point rider.

La Scammonee veut estre pilee auec huile d'Amandes douces.

La Coloquinte, apres estre aucunement conquassee auec le pilon, ou plustost couppee menu auec cizeaux, veut estre pilee, l'arrousant peu à peu auec huile doux, ou d'Amandes douces, ou huile Rosat: Aucuns engraissent seulement le mortier & le pilon: d'autres pilent seulement dans le mortier quelque nombre d'Amendes, & d'autres enueloppent la Coloquinte dans du papier, & la font seicher quelque temps à l'ardeur du Soleil, ou au feu de loin (comme on fait aussi au Saffran & és Roses) & apres elle est beaucoup plus aisee à pulueriser toute seule, ou biẽ si on veut on la couppera menu auec des cizeaux, & la pilera-on auec les autres choses seiches.

D'autres la mettẽt premierement en Trochisques, comme sont ceux que les Arabes appellent Trochisques Alandal, & apres la reduisent en poudre.

Ce qu'il faut faire necessairement en

l'Agaric : à ſçauoir, il le faut premierement raper groſſierement, & apres l'incorporer auec vin blanc, de l'infuſion de Gingébre, & le reduire en Trochiſques, puis les faire ſeicher à l'ombre, & les ſerrer en vn pot de verre, & quãd on s'en veut ſeruir on les broye, iuſques à ce qu'ils ſoyent reduits en poudre tresdeliee.

Dioſcor.

On pile auſſi le Camfre dans vn mortier, mais on le frotte premierement auec deux ou trois Amandes, ou bien on pile les Amandes premier, ou engraiſſe on le pilon & le mortier auec leur huile, ce qu'on faict à fin que le Camfre ne s'enuole, ou ſe perde en pilant.

Quãt au Turbith, pource qu'il s'eſlargit quand on le pile, à cauſe qu'il eſt gommeux, s'il eſt du bon & legitime, apres qu'il ſera vn peu rompu, il le faudra mettre parmy les autres choſes plus ſeiches, & les piler enſemble, comme le Poyure, le Gingembre, & les autres, en la compoſition du Diaphenicon, & de l'Indum grãd & petit : Mais ſi on le veut piler tout ſeul, il y faudra mettre quelque peu d'Amandes, ou d'huile d'Amandes, à fin qu'il ne s'exhale & perde ſa force.

La soye crue, couppee menu se pile aisement, si on met seulemẽt parmy trois ou quatre Amandes, car elles sont cause de l'arrester sous le pilon: Aucũs l'enueloppẽt dans du papier, & la font vn peu seicher au Soleil, ou au feu, puis ils la couppent menu, & la pilent subtilement auec le reste.

Aucuns quand ils veulent faire l'hypocras, pilent la Canelle auec quelque peu d'Amandes, à fin qu'elle ne perde point sa bonne odeur.

Le Rhabarbe se pile biẽ plus aiseemẽt si on met quelques Amãdes parmy, & si ne s'enuole point, & ne perd point sa force, mais il n'en est pas si laxatif: cõme le Saffran ne iaunira pas si fort vn bouillõ, si on le broye auec huile, ce qu'aucuns tiennẽt pour vn grãd secret: Aussi pilent ils d'vne nouuelle façon le Saffran, soit qu'ils s'en vueillent seruir pour donner goust aux potages, à la chair, & autres viãdes, ou pour iaunir la taille des liures & voicy cõme ils font, ils mettent le Saffran entre deux papiers, puis le mettent deuant le feu de loin, ou biẽ sans papier dans vne poelle, & ne le laissent pas demeurer long temps, ou bien le laissent longuemẽt au Soleil, à fin de le faire sei-

cher, & que par ce moyen ces filamens soyẽt plus aisez à piler. Mais à fin que sa vertu ne s'esuanouysse, & qu'il soit plustost pilé, à fin aussi qu'il ait la couleur plus viue, ils mettent parmy vn biẽ peu d'huile doux, comme quatre ou cinq gouttes sur chascune once, ou bien ils engraissent le pilon, & en y mettent tãt quelquesfois qu'il en est par trop rouge, lequel aussi n'est pas de recepte entre les grossiers, & font cela à fin qu'il soit plus haut en couleur, mais il ne iaunit pas si fort comme celuy qui est broyé sans huile: mais aux riches on le pile plustost auec vn peu de sucre: que si quelcun au lieu d'huile mettoit quelque autre humeur, il ne laissera pas de prendre la couleur plus viue, mais dans peu de tẽps, l'humidité estant esuanouye, il reprend sa couleur fauue, qui luy est naturelle, & apres le vulgaire mesme n'en tient pas grand conte: Vray est que nostre Saffran à bien besoin d'estre ainsi fardé, à fin de luy faire auoir bonne couleur, comme n'estant pas assez cuit, à cause de la froideur du Climat: mais celuy que Galien estime tant, ayant la couleur fort iaune, & l'odeur fort viue, encores qu'il ait esté longuement gardé,

n'a

n'a pas besoin de ceste piperie. Au reste le Saffran, comme aussi le Nard, le Macis, la Coloquinte, la Soye, les Roses, & plusieurs autres, veulent estre couppez menu, auant qu'estre pilez.

Si on pile l'Euphorbe tout seul, il rẽd vne poussiere si forte & acre, laquelle montant au nez & aux yeux, cause vne incroyable mordication en ces parties la, & si cause vn esternuement cõtinuel qui tourmente merueilleusement vn homme, aussi les apprentis y sont bien souuent pris sans vert, tellemenr q̃ bien souuẽt le sang leur en coule par le nez, & d'autres en ont pour leurs espingles, des belles douleurs de teste. Mais on se gardera de tous ces inconueniens, si on met parmy l'Euforbe quelques gouttes d'huile, ou quelque nombre d'Amãdes, lesquelles par leur moiteur retiendront la poussiere.

Aucuns aussi pilẽt la Myrrhe, le Bdellium, le Cancamum, & la Gomme de lierre, y adioustant de l'huile, à fin que la plus subtile partie ne s'enuole, & que la vertu ne s'esuanouysse, à fin aussi qu'ils ne se prennent au mortier.

L'Opoponax, le Galbanum, l'Ammoniac, le Sagapenũ, le Bdellium, le Ladã-

num, nostre Acacia commune, l'Opium, l'Hipocystis, l'Asphaltum, la Terbentine seiche, comme est celle qu'on apporte bien souuent à Venise, & plusieurs autres sucs, liqueurs, & larmes, que ne sont pas tellement seichees qu'on les puisse reduire en poudre toutes seules, ou pource qu'elles sont de substance nerueuse, membraneuse, & comme de cuir, estans à cause de ce fort mal aisees à mettre en poudre, il les faudra mettre parmy les autres choses plus seiches, & les piler ensemble, il est vray que premierement il les faudra tailler en pieces, ou les menuiser en petis morceaux, en quelque autre façon, & si faut aussi que la quantité d'iceux soit petite, au respect des choses seiches auec lesquelles on les mettra, & les mettre petit à petit: comme on fait en la composition de la Hiera diacolocynthidos, & en plusieurs autres compositions: & c'est ainsi aussi qu'on pile le Saffran, les fleurs des deux Buglosses, encores qu'elles soyent recentes, les fleurs de Roses, & autres: De mesme les Trochisques de Gallia Moschata, & autres: les Dattes, apres que elles sont nettiees dedans & dehors, les Figues, les Raisins secs, les Sebe-
sten,

ften, les Iuiubes feiches, les fruicts de Laurier, de Meurthe, de Geneure, d'Aubefpin, de Guy de Chefne, les Anacardi, les Amandes, les Noifettes, les Pignolats, les Piftaces, & les autres efpeces de Noix, & de Gland: les femences de Courge, de Cocombre, de Melon, de Citrule, de Citron, de Coings, les graines de Mouftarde, de Chanure, de Carthame, de Cotton, d'herbe aux puces, de Lin, & autres: Toutes ces chofes, apres les auoir hachees menu, on les pourra piler enfemble auec les chofes plus feiches: comme auffi la foye, la laine, les poils couppez menu, lefquels il fera meilleur de piler auec les autres, que non pas les brufler, pour apres les piler à part, car quant on les brufle, ils en perdent leur vertu premiere, & en acquierent vne toute nouuelle, tant pour raifon du feu, qu'à caufe de ce auec quoy on les brufle: Parquoy ie ne fuis point d'aduis qu'on les brufle, fi ce n'eft par l'ordonnance de quelque medecin docte & bien experimenté: non plus que l'iuoire, la corne de Cerf, de Chieure, de Licorne, le vit de Cerf, & de Taureau feichez, car fi feulement on met ces chofes en petis efclats, ou

qu'on les couppe menu, ou qu'on les lime, auec vne lime commune, ou auec vne rape, on les pourra apres piler parmy les autres choses seiches.

Dauantage on trouue quelques simples lesquels on pile à part, ou bien auec quelque liqueur, & auec icelle on les boit, ou on s'en sert autrement: comme sont la Peruéche, la cheueure de Passevelours auec vin, le Seseli, le Satyrion, la Piuoine, le Gnaphalium, auec vin rude & brusc, & auec iceluy on les boit.

La Sarrasine ronde, & les Lupins cuits en eau, se boiuent en eau meslee auec vn peu de vinaigre: ou bien on les leche auec Miel: il se trouuera beaucoup de tels exemples en Dioscoride & Galien, tant és simples qu'és compositions.

Pareillement le Bdellium se reduira en forme d'emplastre, s'il est seulement malaxé auec la saliue d'vn homme, de matin à ieun à tout les doigts, il y en à plusieurr autres, desquels on se sert, les ayant seulement pilez auec quelque chose humide, comme tu pourras voir quand il sera parlé des compositions.

Es compositions qu'on fait pour les vlceres des Oreilles, on pile non seulemét les simples, mais aussi les compositions qu'y

qu'y entrent, tantost en vin doux, tãtost en vin rude: vne fois en vin vieil, l'autre en vin nouueau ou de moyen aage, ou en vinaigre, lequel est quelquesfois fort aigre, puissant & acre, selon la diuersité des intentions ausquelles nous pretendons: Semblablement és Collyres qu'on fait pour les yeux, on dissout les choses seiches, auec quelque humeur conuenable, à fin de s'en seruir apres: On fait de mesme és maladies des autres parties.

Des choses qui veulent estre pilees tout doucement, & de celles qui le veulent estre auec force.

CHAP. XII.

IL faut broyer tout doucement en vn mortier, les simples, la vertu desquels se perd & s'esuanouyt facilement quãd on les pile auec violence, & ceux aussi qui s'eslargissent, & se prennent contre le mortier, si on pense frapper dessus: ceux pareillement qui sont fort frailes & aisez à esmier, cõme le Camfre, l'Ambre gris, le Musc, le Mastic, la Myrrhe, le Bdelium, l'Encens, la Gomme de Geneure (qu'on dict vernis) le Cancamum,

la Sarcocolla, le Ben-ioin, l'Euphorbe, l'Aloë, la Scammonee, le Styrax calamite, le Boli Armeni, la Terra sigilata, & presque toutes les autres terres, & les Metaliques, l'Amidon, la Ceruse (voire mesme nous ne faisons bien souuent que frotter ces deux derniers contre vn crible) le Sucre, le sang de Dragon, le Castoreum, la racine de Iarus, ou vit de chien, la racine de Serpentine, d'Hermodactes, des deux Ellebores, le Turbith, le Rhabarbe, & le Spodium des Arabes, les Trochisques d'Agaric: à sçauoir quand les choses qui souloyẽt estre humides, sont seichees. Que s'il y en à quelqu'vne qui tienne encores de l'humidité, il ne faut sinon faire chauffer le mortier & le pilon, & ainsi elle se seichera soudain, & la pourra-on apres broyer auec le reste, & ce remede est fort propre és sucs, liqueurs, gommes, & resines, mesme en celles qui sont moyẽnement fluides & liquides, mais aussi tant plus elles seront humides, tãt plus souuent & plus longuement les faudra il faire chauffer, & les broyer, de sorte que ie croy que par ce moyen on pourroit bien reduire en poudre l'huile, & la Terbentine de Venise, & encores

plus

plus aiseement l'argent vif, auec du ius de Sauge. Mais les pierres precieuses, & les simples metaliques, se pileront beaucoup mieux sur vn Marbre, ou sur vn Porphyre, ou sur vne pierre Marine, auec la petite meulle, les arrousant auec quelque humeur propre, à fin que la poussiere ne se perde, lequel neãtmoins on fait apres consumer.

L'Argent vif sublimé, & celuy que les Modernes appellent Præcipatum, le Cinabre commun, l'Alun fraisle ou scissile, qui est le plus tenuë de tous les Aluns, se peuuent pulueriser, mesme dedans vn mortier, à la façon des autres metaliques.

Tout le reste demande d'estre pilé auec force, à cause que la plus part sont mal-aisez à rompre & casser, les vns pour leur durté, les autres pour leur grosseur, les autres pource qu'ils sont gluäts, & les autres pour estre solides & massifs, comme sont plusieurs racines, escorces, bois, herbes, & semences, & peut-on mettre en ce rang, les racines de Guymauue, d'Ache, d'Asperges, de Sarrasine, de Cabaret, d'Affrodilles, de Coulouuree, de Behen, du graud Centaurium, de Soucher, de Ciclamen, de Costus,

Coſtus, de Calamus aromatique, de Cocombre ſauuage, de Daucus, de Doronicum, de Dictam commun, d'Aunee, de Panicaut, de Fenoil, de Fougiere, de Galanga, de Gentienne de Regaliſſe, de Gramen, de Glayeul, de Mandragore, de Nard, de Perſil, de Pyrethre, des deux Piuoines, de Polipode, & de Gingembre: les eſcorces des racines de Cappres, & de Tamarix, & autres: toutes les ſortes de bois: ſemblablement toutes les herbes, principalemẽt les ſeiches: les fleurs de Camomille, la fleur de Ionc, les pailles & feſtus deſquels nous nous ſeruons au lieu de la fleur, la Spica nardi, la fleur du Grenadier ſauuage, les Gyrofles, & toutes les autres fleurs, tant fraiſches que ſeiches:, les ſemences d'Anis, d'Anet, de Carui, de Cumin, de Coriandre, de Fenoil, de Fenugrec, de Lin, de Lupins & autres, les gouſſes de Sene, & les autres fruits: les ſucs, liqueurs, gommes, reſines, apres qu'on les aura miſes en petites pieces, il les faut mettre peu a peu parmy le reſte qu'on pilera, la limeure, racleure ou raboteure des os, cornes, & vits auſſi.

Des simples qui ne veulent pas estre pilez longuement, & de ceux qui le peuuent porter.

CHAP. XIII.

AVcuns simples ne veulent pas estre longuemét pilez, à cause qu'ils sont rares, desliez, frailles, ou bien qu'ils ont leur vertu en la superficie, laquelle encores est foible & debile, & on estime communement que tels simples ne veulent pas estre longuement broyez, qui voudra que leur vertu demeure Galien parle de quelques vns qui sont de ce naturel, au quatrieme liure de la composition des medicamens en general, & voicy ce qu'il en dit. Les medicamens qui prouiennent des sucs, liqueurs, & larmes seiches, comme la Myrrhe, l'Aloes, l'Acacia (à sçauoir la vraye) & ceux qui leur ressemblét, ne sont point fort durs, & se brisent aisement, & si sont faciles à mettre en poudre tres-deliee, aussi ne les faut-il pas broyer longuement, de peur que leur vertu ne s'esuanouysse, & que le plus subtil de la poudre s'en aille comme sont le Camfre, l'Ambre gris, le Musc, & quasi tous les autres que nous

auons dit deuoir eſtre broyez tout doucement.

Et meſme l'Euforbe, ne veut pas eſtre longuement pilé, ſi nous adiouſtons foy à Meſué, & le Spodium des Arabes, lequel eſt composé de Racines de Cãnes bruſlees: car celuy qui eſt fait d'iuoire bruſlé, qu'on appelle Spodium, veut eſtre pilé aſſez longuement Mais le Spodium des Grecs, & la Pompholix ou Eutie, qui n'eſt gueres differente du Spodium, ſinon qu'elle eſt bien plus excellente, ne veulent point eſtre pilez, mais ſeulement paſſez par l'eſtamine, en les lauant, ou meſme ſans lauer.

Dauantage les choſes acres, & faciles à enflamer, comme ſont les Reſines, liqueurs, gommes, aucunes ne veulent pas eſtre longuement pilees, car ſi on les pile longuement, la chaleur qui procede du mouuement, diſſipe la ſubſtance ſubtile, & enflame le reſte.

Il ſe treuue auſſi des ſimples qui ſont ſi fraiſles, qu'on les eſmiera ſi ſeulemẽt on les frotte auec les doigts: comme le bon Agaric, la racine de vit de Chien & de Serpentine ſeichees, la Racine d'Affrodilles bruſlee, encores que Meſues

die

die que les premieres endureront bien d'estre cuites longuement, car il entend cela quand elles sont fraisches, & non pas quand elles sont seiches: semblablement l'Amidon, la Ceruse, la Chaux faite de pierre tendre, car quand elle est faite de pierre dure, encores qu'on l'arrouse d'eau, à grand peine sera elle dissoute vne heure apres, vray est qu'elle est plus propre à faire du Ciment pour ioindre les pierres, mais elle n'est pas si blanche de beaucoup que l'autre.

D'autres veulent estre fort & longuement pilez, si on veut qu'ils soyent propres à faire compositions, comme sont les choses grosses, dures massiues, gluantes, ou qui ont leur vertu fort profonde, & qui ne se dissout pas aisesment: lesquelles nous disons pouuoir endurer d'estre longuement pilees, sans crainte que leur vertu se perde ou amoindrisse: au nombre desquels nous pouuons mettre les simples metaliques, ceux qui sont de nature pierreuse, de la nature de bois, ceux qui sont nerueux, & membraneux: lesquels neantmoins, selon la diuersité des intentions, on pile tantost grossierement, tantost on les met en poudre tres deliee, comme

quand

quand on les veut mettre en quelque medicament qu'on fait pour les yeux, ou quand on veut prouoquer l'vrine, & c'est la raison pourquoy il faut ainsi piler subtilement le Cabaret, le Cumin, & beaucoup d'autres, quand nous nous en voulons seruir pour ouurir les obstructions, & pour faire que la nourriture soit mieux distribuee par tout le corps: ou bien quand nous voulons prouoquer l'vrine.

Pareillement les Myrabolans, quand nostre intẽtion est de restraindre & fortifier les entrailles, par le moyẽ de leur substance, car lors Mesues commande de les piler bien delié, comme le Rhabarbe aussi, vray est que lors il est plus diuretique, c'est à dire il prouoque plus l'vrine: & au contraire il purge mieux par le bas, quand il est pilé grossierement, mais il faut entendre tout cecy, du Rhabarbe qui est bon, & n'est point sophistiqué, car celuy qui est rare & lasche, estant fort & longuement pilé, sa force se resout & se perd, selon que dit Mesues.

Semblablement les autres racines, mesme les Aromatiques, qui les voudra piler entierement, il les faudra longuement

mẽt piler: comme font l'Acorus, la Sarrasine, la Coulouuree, le grand Centaurium, le Ciclamẽ, & selon Mesué le Cocombre sauuage, le Costus, le Souchet, l'Aunee, la Galanga, le Glayeul la Piuoine, le Pyrethre, le Polipode, & le Gingẽbre, mais l'Agaric trochisqué, & les autres racines que nous auons dit deuoir estre tout doucement broyees, pour peu qu'on les pile, elles se mettent en poudre.

D'abondant (dit Galien au 4. liure de la composition des medicamens generaux) les simples metaliques, la Noix de galle, la fleur du grenadier domestique, le Malicorum, le fruict d'Acacia, sont malaisez à rompre & à reduire en poudre : or quand il parle des metaliques, il faut entendre le Litarge, l'Orpin, la Sãdaracha, l'Erain brusle, le Verd de gris, la Chalcitis, le Vitriol, la Calamine, tant celle des fourneaux, que la minerale qui est comme vne pierre, le Plomb bruslé, la Plombagine, le Souffre, l'Alum l'Antimonie, le Borrax naturel (car l'artificiel se pile plus facilemẽt) le Plastre, le Lapis lazuli, le Pierre Armenienne: mais le Lapis la zuli est bien plus mal aisé à piler, cõme sont aussi le

reste des pierres,& la plus grande partie des choses que nous auons dit deuoir estre pilees à part.

La Coloquinte,veut estre exactemẽt puluerisee, pour la raison aleguee par Mesué, quand il traite des facultez des simples laxatifs:encores que Galien die que à cause de sa grande vertu laxatiue elle sort deuant que son amertume face aucune action, ou qu'elle deterge.

La Scammonee aussi veut estre diligemment pilee,sinon quand on la met és pilules: car lors tant plus grossierement elle est pilée, tant plus longuement elle demeure en l'estomach, & fait aussi meilleure operation.

Ainsi aussi les Os,les cornes, encores qu'elle soyent brusleees,les poils,la Laine & la Soye.

Le petit centauriũ portera biẽ aussi d'estre exactement pilé, encores qu'il soit auec ses fleurs,selon que dit Mesue:les autres herbes aussi qu'on fait seicher pour garder.

Quasi toutes les autres choses veulent estre mediocrement pilees: comme les racines d'Ache, d'Asperges, de Caba ret,sinõ quãd on veut prouoquer l'vrine

l'vrine, la Cicoree, la Calamus Aromatique des Apoticaires qui ne soit point vermolu, le Doronicum, le dictam commun, le Fenoil, la Regalisse, la Gentienne, le Gramen, les Hermodactes, le Glayeul de Sclauonie & de Florẽce, le Meu, les racines de Mandragore, de Nard, d'Oenanthe, de Persil, de Valerienne, de Garẽce, de Brusc de Reffort de Rhapontic: le Gingembre, le Zurumbeth: semblablement les herbes, acres & aromatiques, comme l'hysope, & le Thym, hormis quãd nous voulons prouoquer l'vrine ou les mois aux fẽmes, à raison dequoy nous les pilons plus lõguemẽt,

Et pour le faire court, toutes les choses qui endurent bien d'estre cuites longuement pourront bien aussi porter d'estre longuement pilees: & celles qu'il faut faire cuire hastiuemẽt, veulẽt aussi estre pilees soudain: & celles qui endurent moyẽnement l'vn endurerõt aussi moyennement l'autre: parquoy la façõ de piler sera rendue plus facile à entendre, quand on aura aprins la maniere de cuire les simples.

Il ne se faut pas estõner, si on lit quelquefois qu'vn mesme simple peut estre peu & mediocremẽt pilé, ou beaucoup

& moyennement: car la mediocrité s'estend tant au large, qu'il y en à qui approchent tellement des extremitez, qu'à grand peine les peut on discerner: comme l'Agaric veut estre moyennement pilé, selon le dire de Mesues: d'autres tiennent qu'il veut estre peu pilé, nonpas toutesfois si peu. Et par ceste mesme raison le discord d'entre les autheurs, touchant les degrez des premieres qualitez, peut estre accordé, cõme nous auõs mõstré en'nostre liure de la Methode de cõposer les Medicamẽs.

Des simples qui veulent estre pilez subtilement ou grossurement.

CHAP. XIIII.

Entre les simples, les vns demandẽt d'estre pilez fort delié, à fin d'estre plustost par effect, ce qu'ils sont seulement en puissance, à fin aussi qu'ils puissent plus aisément penetrer par toutes les parties du corps: soit que nostre intention soit de cuire les matieres (qu'õ appelle) ou de renforcer & fortifier les parties, ou inciser, attenuer, nettoyer, & euacuer les matieres, ou par les vrines, ou par les mois, ou par sueurs, ou par transpiration insensible: Voil-

la comme nous ordonnons que ce qu'on prend pour fortifier le cœur, le foye, & les autres parties interieures, qui sont fort esloignées de la bouche, ou pour euacuer quelque chose d'icelles, ou pour oster les obstructions & opilations, ou pour prouoquer les vrines, ou les mois, soit pilé bien fort delié, à fin qu'ayant acquis par cela quelque tenuité de substance, & subtilité, il puisse mieux passer par les orifices des vaisseaux qui sont estroits & par les petits cõduits qui sõt en l'habitude du corps, lesquels sõt inuisibles pour leur petitesse, à fin aussi qu'ils facét l'operatiõ qu'ils doyuent faire, plus soudainement. Et c'est la raison pourquoy en la hiera de Galien, on doit piler fort delié toutes les poudres, & les passer par vn Thamis de Soye, à fin que la vertu de l'Aloës: & des autres, puisse penetrer dãs les conduits du ventricule & des autres parties voisines. De mesme en la Theriaque, au Mithridat, en la Aurea Alexandrina, & semblables compositions, desquelles on se sert à plusieurs & diuers vsages, ce qui y entre veut estre puluerisé bien delié, à fin que les simples communiquans leur action les vns aux au-

tres, soyent pluſtoſt fermentez (qu'on appelle) & ainſi, qu'on s'en puiſſe pluſtoſt ſeruir. Car tandis que ces compoſitions ou il entre d'Opium ſont encores recétes, elles, ſont fort, ſtupefactiues: toutesfois il ne les faut pas auſſi piler ſi delié, car leur vertu aromatique s'eſuanouiroit.

Tous medicamens ſtupefactifs, qui entrent és compoſitions ſuſdites, ou autres: ou deſquels on ſe veut ſeruir à part, doyuent eſtre pulueriſez bien delié, à fin qu'ils puiſſent penetrer par les petits conduits, & paruenir aux parties lointaines & profondes, pour les rendre ſtupides.

Les choſes qu'on prend pour les maladies du foye, doyuent eſtre pulueriſees delié, & encores plus és maladies de la Ratte, mais ſur tout és maladies des reins & de la veſcie: à fin qu'ils puiſſent paſſer par l'orifice eſtroit des vaiſſeaux: & c'eſt ainſi qu'il faut piler le Thym, le Cabaret, le Cumin, & autres ſemblables, en la compoſition d'Aurea Alexandrina, de Curcuma maior, de Dialacha maior, & autres ſemblables compoſitions: Mais és compoſitions laxatiues, comme ſont le Dioſpolition, la

Con

Confection Hamech,& l'electuaire Indum maius, les mesmes simples veulēt estre pilez grossierement.

Il n'y à medicamens qui demandent d'estre pulverisez plus delié, que ceux qu'on employe pour les maladies des yeux,de peur que si la poudre est trop grossiere, elle ne cause quelque douleur aux tuniques des yeux, qui sōt fort sensibles,par son aspreté:principalemēt si ce sont simples metaliques, ou pierres ou autres semblables medicamens durs & secs. Car encores que le Sucre candi,& le Boli armeni, ne soyent pas trop exactement pilez.& qu'on les mette sur les yeux,ils se dissoudront, incontinent, par le moyen de l'humidité & des larmes qui en sortent.

Il faut aussi piler bien delié,les medicamēs lesquels, estāt grossieremēt pilez ont q̄lque mauuaise qualité & nuisible, laquelle se se perdra en les pilant,cōme nous voyons en la Coloquinte,laquelle estāt grossierement pilée à cause quelle est espōgieuse, elle s'ēfle, se remplissant d'humeur superflue,& lors elle cause vne grāde facherie, par sa pesanteur, & grosseur,& par la mordicatiō q̄lle cause és parties ou elle est atachee:lesquels

incõueniens, ne peuuent aduenir si elle est exactement puluerisee, car la poudre ne peut contenir aucune humeur. Toutesfois quand on fait les Trochisques Alandal, il la faut piler vn peu plus grossierement, mais aussi il faut repiler trois ou quatre fois les Trochisques, & puis les refaire, de sorte qu'en fin elle se trouue assez puluerisee. Il en est tout de mesme de l'Agaric, aussi est-il de semblable substance: vray est qu'il n'est pas si violẽt, mais plus benin, aussi n'est il pas besoin de le piler si exactement.

Le Rhabarbe veut estre diligemmẽt pilé, quand on à volonté de renforcer les entrailles par son adstriction, ou bién quand on veut prouoquer l'vrine: comme les Myrabolans aussi.

Les autres demandent d'estre pilez grossierement, à fin qu'ils arrestent plus longuemẽt en l'estomach, & à fin qu'ils n'aprochent pas si soudain l'orifice des vaisseaux: & aussi nous pilons, les medicamens laxatifs grossieremẽt, à fin que seiournant longuement en l'estomac, qui n'est pas vne partie des principales, & qui est preste à euacuation, ils puissent attirer de la reste du corps: & qu'ils ne paruiennent pas iusques aux parties

prin

principales en leur entier, lesquelles ils pourroyent offenser: car il suffit bien que leur faculté, ou leur vapeur, ou pour le plus vne bien petite portion de leur substance, paruienne iusques à ces parties-la.

Il faut aussi piler grossierement, les simples la vertu desquels se pourroit perdre, si on les piloit longuement: comme on voit par experience, que la Scammonee perd sa vertu laxatiue, si elle est longuement pilee.

Par mesme raison, les medicamens qu'on fait pour conforter l'estomac, doyuent estre grossieremēt pilez: à fin qu'arestant longuement en l'estomac, ils aident tant mieux la digestion, & que les viandes ne puissent pas si facilement empescher leur vertu.

Pareillement les choses Aromatiques, lesquelles on met és compositiōs, seulement pour y laisser leur vertu, & pour leur donner bonne saueur & bonne odeur, & non pas pour augmenter la compositiō par leur substance: cōme nous pilons grossierement la Canelle, quand nous la mettons dans les colatures, pour les aromatizer: & le Cardamomum aussi, le Gingembre, les Gyro-

ſles, le Macis, le Bois d'Aloës, la Spica, & le Saffran: leſquels nous pilons groſſierement, quand nous paſſons le vin miellé parmi, dans vne eſtamine, ou vn linge bien cler.

Dauantage, les ſimples ſeruans à diſſoudre & diſſiper les ventoſitez, veulent par meſme raiſon, eſtre groſſierement pilez: comme en la compoſition Dioſpoliticon ou Diaciminum, on pile les ſimples groſſieremét, à fin qu'ils purgent & facent leur action plus longuement cõtre les vẽtoſitez, vray eſt qu'ils feront auſſi leur actiõ plus tard, & auec moins de vertu, que ſi on les auoit bien pulueriſez: mais auſſi ſi on les pulueriſe exactement, ils ne diſſoudront pas les ventoſitez fort longuement, & leurs facultez en feront pluſtoſt diſſipees, & ſi paſſeront incontinent par les vrines leſquelles ils prouoqueront, veu qu'ils ſont chauds & ſecs.

Il y à auſſi des ſimples, qui veulent eſtre ſeulement rompus en aſſez gros morceaux, à fin de les bruſler apres: cõme le Litharge qu'on veut bruſler, veut eſtre rompu en pieces de la groſſeur d'vne Noix commune: la Pierre Phrigienne qu'on veut bruſler, doit eſtre

premie

premierement mise en morceaux de la grosseur d'vne Noisette.

Il y à aussi des autres qu'on pile, à fin de les lauer plus nettement, mais il en sera parlé amplement, quand nous traiterons de la lotion de simples.

Par ce discours on peut cognoistre, qu'vn mesme medicament veut estre tantost pilé delié, & tantost grossierement, selon l'intention diuerse à laquel le le medecin pretend: comme le Rhabarbe, le Cabaret, le Nitre, le Thym, le Calament, le Glayeul, l'Hysope, le Pouliot, l'Origan, & le Cumin, demandent d'estre puluerisez bien subtilement, quand par iceux nous voulons prouoquer à vriner, comme dient Galien & Mesues : mais au contraire nous les pilons grossierement, quand nous voulons purger par le bas.

De mesme la Scammonee, la Coloquinte, & autres qui sont fort laxatifs, veulent estre quelquefois pilez grossierement, comme quand la Scammonee entre és pilules, & la Coloquinte és trochisques : & d'autresfois subtilement, pour les raisons que nous auons deduites cy deuant.

Toutesfois le Rhabarbe veut estre

pilé delié, & la Coloquinte fort delié, quand nous la voulons faire prendre incontinent, sans la rien piler apres, comme on fait quand on la met en Trochisques. On pile aussi grossierement la Scammonee, quand on la veut mettre en quelque decoction, ou qu'on la met en quelque composition, qu'on garde long temps deuant qu'en vser: ce qui se fait à fin que sa force ne se perde en la cuisant, ou pour la longue fermentation.

Les simples aussi que nous voulons paruenir iusques aux parties lointaines, nous les pilons fort delié: mais si nous voulons que ces simples mesmes arrestent longuement en l'estomac, aux intestins, & aux premieres veines, il les faudra piler vn peu plus grossierement.

De toutes ces choses susdites, on peut establir vn ordre, lequel doit estre obserué en pilant les simples: à sçauoir qu'on mette premierement dans le mortier, & qu'on pile aussi en premier lieu, les choses grosses, dures, & gluantes: comme sont les racines, les fruicts de quelques arbres, quasi toutes semences, cõme aussi si les simples qui ont vne mouëlle gluãte. Vn peu apres il faudra mettre

mettre les ſimples aromatiques, qui ſõt auſſi mal aiſez à piler, comme ſont le Ionc odoriferãt, le Calamus odoratus, la Zedoaria, le Gingẽbre, la Galanga, la Glayeul Sclauon ou celuy de Florence, ou le noſtre cõmun qui eſt blanc, le Coſtus, le Cardamomũ, le fruit de Baume, les Cucubes, le Poiure, & la Noix muſcate, la Canelle, le Cinnamome, & les Gyrofles. Apres tous ceux la, il faut adiouſter les ſucs, les liqueurs, & les larmes qui ſe peuuent pulueriſer auec les autres choſes, cõme nous l'auõs diſcouru cy deuant, quand nous auons enſeigné qui ſont celles qui ſe peuuent pulueriſer, & auec quoy, ou ſi elles ſe peuuent pulueriſer toutes ſeules & à part.

Mais quant aux ſemences huileuſes, il faudra en premier lieu oſter l'eſcorce & puis les couper menu, comme il ſera dit vn peu apres, à fin qu'elles ne rendent le reſte des poudres gluãt, de ſorte qu'on ne les puiſſe apres paſſer par le crible : telles ſont les ſemences de Cocombre, Courge, Melon, Citrule, Carthame, Coings, Piſtaches, Pignolatz, Amandes, & ſemblables.

Quant aux Mineraux, le plus ſouuẽt on les pile à part, & tous ſeuls, les arrouſant

fant par fois d'vn peu d'eau, à caufe de leur ficité, à fin que le plus fubtil ne s'en uolle, ou que la vertu ne fe perde, cõme nous auons monftré cy deuant. Il eft bien vray que la Chalcitis, le Vitriol, le Verd de gris, le fouffre, la Sandaracha, & quelques autres qui ont encores quelque humidité, n'ont point befoin d'eftre arroufez.

Des fucs, liqueurs, larmes, & des parties des animaux, il en à efté amplemẽt traité cy deuant.

En pilant il faut couurir le mortier auec du papier, ou auec de peau, & mefme par fois il la faut mettre en double (comme nous auons dit en la compofition de la Theriaque) ce qu'il faut faire, ou à fin que le plus delié de la poudre ne s'en aille, & quelque fois à fin que la pouffiere, qui eft mauuaife & facheufe, ne chatouille le nez de celuy qui pile, comme il aduient quand on pile l'Euphorbe, le Turbith, & plufieurs autres.

De quelques efpeces de preparation qui feruent à la triture ou qui fupléént fon lieu.

CHAP. XV.

NOus auons quelques façons de faire, qui font cõme preparatifs pour mieux

mieux piler, ou mesme qui peuuent tenir son lieu : comme sont quand on fraye quelque simple à la queux medicinale, quand on masche vn simple, quand on le coupe menu, quand on le rompt, quand on le rascle, quand on le lime, ou qu'on le rape.

On à de coustume de frayer ou frotter à la queux medicinale (comme est celle des Barbiers) les Colyres secs, soit qu'ils soyent desia reduits en Trochisques ou que la matiere soit encores toute entiere, les incorporãt auec ce qui est liquide au blanc d'œuf, ou auec laict, ou auec suc de Roses, ou mucilage de semence de Fœnugrec, ou de Coings, ou de Malue, ou de Guymauue: ce qu'on fait à fin que la matiere de ces colyres estant biẽ Pulverisee, n'offence point par son aspreté, l'œil qui est desia malade.

On peut aussi comprendre sous ce frottement, quand on fraye l'Amidon, ou la Ceruse contre vn crible, à fin de les mettre en poudre.

Nous faisons quelque fois mascher des medicamens, és maladies de la bouche, de la gorge, de la canne du poulmõ, du poulmo, du gosier, de l'estomac: cõme cõtre la douleur de dents on fait

mascher

mascher la Peruenche, les fueilles & tendrons de fresil on, la racine de l'Esclere, de Plantain, & de Passefleur, selon la doctrine de Galien traitant des simples.

On couppe les grosses Racines, & celles qui sont par trop longues, les herbes aussi soyēt vertes ou seiches: les grosses fleurs, comme sont les fleurs de Nenuphar, de Roses, de Saffran, & la mouëlle de la Coloquinte, nostre Acacia commune, & les Trochisques de Galia: & les simples capillaires, comme sont la Soye, les cheueux, & la Laine: les bois aussi, comme le Guaiac, les Santals, & le Bresil: pareillement les rabotures, & lames qu'on fait auec vn ferrament, des Cornes, Ongles, Os, Yuoire, Vits, & cuirs des animaux, de la colle de Poisson, & de la colle forte.

L'instrument auec lequel on les couppe, est tout ferrament qui tranche, ou des cizeaux: mais les bois se peuuent aussi mettre en pieces, auec vn pilon de bois, garny de pointes de fer fort aiguës. Or apres qu'ils sont ainsi couppez, on se sert des vns pour mettre és decoctiōs & teintures, comme le Guaiac, le Bresil, & semblables: les autres on

les

les couppe, à fin que mieux & pluſtoſt on les puiſſe mettre en poudre, ou bien on les racle premierement, & puis on les couppe menu. Il faut iuger le ſemblable de la façon de rompre, racler, raper, limer, deſquelles nous auons parlé: à ſçauoir que quelques fois on s'en ſert pour cuire apres, & d'autresfois pour quelque autre fin & vſage. Cõme pour exemple, on couppe bien menu auec vn tranchant de cordonnier, le demenant çà & là, ou frappant longuement auec vn couſteau, ou auec deux ou trois couſteaux qu'on agẽce entre les doigts, de l'vne des mains ou de toutes les deux, les ſemẽces huileuſes, & qui ſont vn peu groſſettes, car quand on les penſe piler auec le pilon, elles s'eſcachent pluſtoſt, & ſe rendent huileuſes. Or on les hache toutes ſeules, apres toutesfois leur auoir oſté l'eſcorce, ou bien on met vn peu de Sucre parmy, à fin qu'elles ne ſe rendent par trop graſſes & huileuſes: il faut mettre deſſous vne fueille de papier bien blanc & bien net, & le changer ſouuent, à ſçauoir quand il eſt deſia couppé, & mettre au deſſous du papier, vn ais bien liſsé & poly. Voila comme il faut coupper les ſemences de Courge,

de Cocombre, de Melon, de Citrule, de Cotton, de Cerifier, de Prunier, les Amandes, les Piftaches, les Pignolats, les Anacardi, les Ben, les Chaftaignes, les Noifettes, les Noix, les Chaftaignes d'eau, le Carthame, de l'herbe aux poux: lefquelles femences fe peuuent auffi piler autrement, cõme nous l'auons monftré cy deuant, quand nous auons parlé de la maniere de piler les femences en general.

Il faut auffi coupper ainfi menu les Dattes, apres toutesfois les auoir bien nettiez dehors & dedans, quand ils entrent en quelque compofition cordiale. Il eft bien vray que par fois nous les couppons groffierement, puis les meflõs parmy le refte que nous voulons piler, mefmement quand ils font en petite quantité, & qu'ils font fort fecs, quelquesfois nous les faifons feulement tremper quelque temps en vinaigre, comme douze heures où enuirõ, apres nous les pilons, & les paffons par vn crible, les remuant auec vne cuilliere, ou auec la main, comme on fait au Diaphenicum, en la compofition duquel aucuns meflent quelque quantité d'Amandes, pelees auec le coufteau, & trempees
auec

auec les Dattes dans le vinaigre, auec lesquels aussi ils les pilent & les passent.

Nous auons accoustumé de rompre à tout les mains, les choses tendres & menues, comme les poignees des herbes que nous rompons, les tordant auec les doigts, & les petites & menues racines, & qui sont aisees à rompre, les escorces aussi qui ne sont pas trop mal-aisees à mettre en pieces, car quand elles sont difficiles à rompre, nous les couppons auec quelque ferrement, ou les cassons auec vn pilon.

Nous auons de coustume de racler, comme i'ay dit, l'iuoire, les Cornes, les Ongles, les Verges des animaux seichees, les cuirs seichez, la colle de Poisson, la colle forte quand elle est bien seiche, les bois de Guaiac & de Bresil, & quelques autres, à fin qu'ils laissent mieux leur vertu en la decoction, ou à fin de les piler apres. Nous raclons aussi l'escorce de Turbith, iusques à ce que le blanc se monstre, comme Mesues l'enseigne: on racle pareillement la racine de Regalisse, auāt q̃ la piler, & les autres racines, & leurs escorces, mais cela se faict plustost pour les nettier q̃ pour autre chose, de laq̃lle il sera parlé cy apres.

On rape aussi auec vne rape, le boys d'Alisier, de Guaiac, de Bouys, le Liege, L'yuoire, & les autres choses dures, lesquelles rendent vne scieure, (quand on les scie auec vne scie commune) qui ne differe gueres de celle qu'on en tire auec vne rape, ou grosse lime.

Nous auons aussi vne sorte de Rape, qui est faite d'vne lame de fer blanc deliee, pertuisee en plusieurs lieux, auec laquelle nous rapons en frotant l'Agaric, la Noix muscate, le Gingembre, & les pommes de Coing aussi, car par ce moyen on en tire plus de suc que si on les piloit au mortier.

Dauantage nous auons accoustumé de limer l'Or, l'Argent, l'Erain, le Fer, l'Acier, le Plomb: les vns pour les brusler apres, & les autres pour nous seruir de la limaille telle qu'elle est sans brusler, comme la limaille d'Or & d'Argent, bien est vray que ie serois d'aduis qu'au lieu de la limaille, on vsast de l'Or & Argent en fueille.

On lime aussi les Boys qui sont fort durs, comme le Guaiac, les Sãtals, le Bresil, le test de la teste d'vn homme, les dents & machoires de Brochet, les cornes de Cerf, de Chieure, de Licorne, &

les

les Ongles d'aucuns de ces animaux, & l'iuoire: pareillement la verge d'vn Taureau, & d'vn Cerf, la colle de Poiſſon, la colle forte, leſquelles on peut auſſi raper & coupper, comme nous auons monſtré.

Il eſt vray qu'il n'y à pas grande difference entre raper & limer: ſinon que les rabotures qui ſe font auec la rape, ſont plus groſſes que celles qu'on fait auec la lime, à cauſe que les inſtrumens auec leſquels on rape, ont les dents plus groſſes & plus rudes que non pas la lime. On à auſſi vne autre façon de racler, comme quād on dole & rabote le bois, de laquelle on ſe pourroit bien ſeruir, tant pour faire decoctiōs, comme auſſi pour piler apres.

La façon & maniere de cribler.

CHAP. XVI.

APres auoir traicté par ordre des diuerſes façons de piler, il me ſemble qu'à bon droict la façon de cribler doit ſuyure, d'autant que par le crible nous ſeparons ce qui eſt net & bien delié, d'auec ce qui eſt ſale & groſſier, comme nous voyons que les boulangers ſe-

parent la fine fleur de farine d'auec le son. Il y a aussi mesme raison à cribler qu'à piler, & pourtãt les choses qui veulent estre pilees delié, veulent aussi estre passees par vn crible delié, & celles qui veulent estre pilees tres-delié, estre passees & bluttees par vn crible tres-delié, comme les poudres qu'on appelle cordiales, lesquelles on passe par vn crible de Soye, qu'on dit communement Tafetas, le demenant entre les mains : les metaliques aussi qu'on pile fort delié, pour mettre és medicamens qu'on fait pour les yeux, doyuent aussi estre bluttez en vn crible fort delié: pareillement les choses qu'on veut faire seruir à prouoquer l'vrine, & à ouurir les obstructions. Et au cõtraire, les choses qui seruent à lascher le ventre, & à purger, comme elles veulent estre pilees grossierement, aussi les faut-il passer par vn crible grossier & rare. Les choses aussi qui demandent d'estre pilees à part, doyuẽt aussi estre criblees à part (voire s'il les faut cribler) cõme sont les Metaliques, lesquels estans meslez auec les autres, passent plus soudain, & auant qu'estre entierement puluerisez.

La fin pour laquelle nous criblons, est

eſt quelquesfois pour piler mieux, & le plus ſouuent pour pouuoir mieux meſler les choſes, quand elles ſont ainſi bien menues : Car apres que nous auons criblé, ce qui reſte qui n'a peu paſſer par le crible, nous le remettons dans le mortier, & le pilons derechef: & comme i'ay dict, nous paſſons en vn crible groſſier & cler, ce que nous voulons qui ſoit groſſier, & en vn crible delié, ce que nous voulons que ſoit delié: à cauſe dequoy il a fallu inuenter pluſieurs & diuerſes ſortes de cribles.

On fait les vns auec les eſcorces de Tillet, couppees delié, eſgalement toutesfois, leſquelles on entrelace en façon de Treillis, leſquels ſont fort propres pour cribler les ſcieures de Guaiac, & les matieres deſquelles les teinturiers ſe seruent, & les autres choſes qui ſont ainſi pilees groſſierement. I'ay veu des cribles faits d'vn petit ais pertuisé en pluſieurs lieux, qui eſtoyēt fort propres à paſſer l'Argille. On en fait des autres qui n'ont pas les pertuis ſi larges q̃ ceux cy, & qui ne ſont pas auſſi quarrez, mais ronds, ou longuets, & les fait on de parchemin, couſu à vn cercle de boys,

auec lesquels on crible le froment, l'Orge, & les autres especes de bleds : on en nettie bien aussi souuent les legumes, pour oster les autres semences qui sont parmy, qui sont toutesfois moindres, car ces petites semences passent aisemẽt par les pertuis qui sont assez grãds, & la bonne semence qui est grosse, demeure, à cause qu'elle ne peut passer par les pertuis.

Il y a des autres cribles qui sont tissus de soyes de cheual, agencees en façon de treillis, & tendues d'vne part & d'autre auec deux cercles de bois, & quand on veut cribler quelque chose, on les prend par le cercle de dessous, & les secout on & les heurte à quelque chose: & le cercle de dessus sert à contenir les matieres qu'on veut cribler. Et de ceste espece de cribler, il y en a de plusieurs sortes qui seruẽt à diuers vsages : car les vns ont le tissu de poil de cheual, seulement tendu entre deux cercles de bois, & les secoüant tout doucement auec la main, la poudre tombe dans quelque plat de bois qu'on aura mis au dessous pour receuoir, ou sur du papier, & couure-on le dessus du crible auec du papier, à fin que la poudre ne s'enuole, &

ſe ſert on de ces cribles ainſi faits quād on veut cribler quelque poudre qui n'eſt pas de grand pris.

Mais il y en a des autres qui outre le tiſſu qui eſt entre deux cercles, ont vn fond au deſſous, & vn cercle au deſſus, qui ſe peuuent oſter quand on veut, & ſont clos & l'vn & l'autre, auec vne peau de mouton: le fond ſert à receuoir la poudre qui paſſe, & le couuercle garde que la poudre qu'on veut paſſer, ne ſe perde ou s'enuole: Or de ces cribles, il y en à pluſieurs differences, car les vns ſont plus clers & rares, les autres plus eſpez & ſerrez, & chaſcune ſorte à ſon vſage, non pas ſeulement pour la diuerſité des medicamens qu'on y peut paſſer, mais auſſi pour la diuerſe ſorte des compoſitions qu'on en peut faire. Dauantage, il y en a de ceux-cy qui au lieu du tiſſu de poil de cheual, ont vn tiſſu de Soye (qu'on appelle Tafetas) lequel eſt ou blanc, comme quand on s'en veut ſeruir pour paſſer la poudre des electuaires blancs, comme ſont la poudre du Diagragant, & du Diairis: ou bien ce tafetas eſt rouge, lequel eſt propre à paſſer la poudre des electuaires rouges, comme ſont le Diarhodon, la poudre

de trois Santals, de Diacubebé, & de Diamargariton.

Or ceste sorte de cribles, comme elle est la plus precieuse de toutes les autres aussi s'en sert-on és poudres de grand prix, comme sont communement celles qu'on appelle cordiales: & si se faut bien donner garde aussi qu'on ne face de ceux cy, comme nous auõs dit, de ceux qui sont faits de poil de cheual, à sçauoir les demener & secouër rudement sur vne table, ou sur quelque autre chose solide, mais il les faut branler doucement auec la main, sans aucune violence, à fin que rien ne passe sinon la poudre la plus delice.

On se sert aussi quelquesfois d'vn linge pour sasser, au lieu de crible, & ce linge est quelque fois cler, & d'autresfois serré, & principalement és metaux, & corps terrestres ou de terre: on fait dõc ce sas large, à fin qu'il puisse contenir ce qu'on veut sasser, puis on l'enclost dans vne caisse de bois, ou d'autre matiere, qui soit assez grande, a sçauoir entre le couuercle & le corps de la caisse, & la serre on, puis on le secout bië fort auec la main, sur la banque ou table de l'apotichaire: & met on dedans le sas, auec ce qu'on

qu'on veut passer, vne once, ou vn autre pois, pourueu qu'il soit de Plomb, à fin que par son mouuement & pesanteur, il aide à passer ce qu'on veut passer: le commun appelle ceste maniere de faire Cicotrinizare, ayant comme ie croy, corrompu le mot Grec Coschinizim, qui signifie cribler.

Or comme nous auons dit que les racines, herbes, semences, fruicts, & plusieurs autres simples, se peuuent piler cruds ou cuits, aussi les peut-on cribler: Vray est que plus souuent nous les faisons passer par force auec la main, ou auec vn cuillier, comme la Casse & les Tamarins, sans les rien piler, & voila cóme on passe les racines de Panicaut, de Satyrium, de Reffort, de Serpentine, apres les auoir cuites & pilees, en la cõposition de Diasatyrion.

Vray est que ceste maniere de passer de laquelle nous parlons à present, se fait sans rien bouger ny mouuoir le crible, mais quand on passe les poudres, ou demeine bien fort & secout le crible, sur la table ou sur la banque, tellement qu'il semble qu'on vueille faire quelque tintamarre: D'autres fois on tient le Crible suspendu auec les deux mains,

mains, & la on le remue & secoust: en d'autres on le demeine tant doucemét, comme és poudres cordiales, sans toucher rien à la banque, de peur que ce qui n'est pas encores bien pilé, ne passe par force par le crible. D'autres on les frotte bien fort auec vne boite de quelque matiere dure, ou auec la main.

La Ceruse, l'Amidon, & la Ceruse que on fait de Serpentaria, se criblent assez, si seulement on les frotte contre le crible à tout la main, comme aussi toutes les autres choses qu'on peut cribler sans piler.

Quant à ce qui n'a peu passer par le crible, pour n'estre encores assez delié, il le faut piler derechef, iusques à ce que tout soit pasśé, sinon quand ce qui reste est fort peu, & quasi assez delié, car lors on le mesle bien souuent auec le reste qui est pasśé, ou bien on le garde pour vne autre fois, qu'on pilera mesmes choses, & lors on les pilera & passera auec les autres.

Quant à la façon de couler, encores qu'elle ne soit en gueres differente de la maniere de cribler, toutesfois pource qu'elle n'est point en vsage és choses seiches, mais seulement és choses liquides,

quides, nous la reseruerons en vn autre lieu, pource aussi qu'elle est fort necessaire pour dissoudre, cuire, infuser, clarifier, & autrement preparer les simples, comme il sera dit cy apres.

La façon de dissoudre.
CHAP. XVII.

QVAND on dissout, ou qu'on destrempe quelque medicament, il semble que ce soit comme vne façon de piler, à cause que par ce moyen les medicamens tant simples que composez, sont rendus doux à manier, vray est qu'on y mesle quelque humeur, & qu'ils ne demeurent plus secs, encore qu'ils le fussent au parauant, tellement qu'on peut dire qu'entre piler & dissoudre y a la mesme conuenance, qu'entre cribler & couler.

Dissoudre donc ou destremper n'est autre chose, sinon demesler & ramollir vn medicamẽt, soit simple ou composé, qui estoit de consistẽce grosse & solide, auec quelque humeur & liqueur conuenable, & le rendre de moyenne consistence, ou quelque peu plus espez, ou plus liquide, selon la diuerse quantité qu'on

qu'on meslera du medicament qu'on veut destremper, & de la liqueur auec laquelle on le veut demesler, selon l'intention du medecin. Car si le medicament qu'on veut dissoudre n'est pas trop solide, & que l'humeur auec lequel on le veut destremper est fort liquide, & en bonne quantité, on le rendra bien plus liquide : mais si le contraire aduient, il demeurera plus espes & solide.

Or la fin pour laquelle on destrempe ainsi les medicamens est diuerse : car quelquesfois nous les demeslons ainsi, à fin qu'ils soyent plus aisez à aualler, & plus plaisans, & que plustost ils soyent distribuez & laschent plustost le ventre: car il est biẽ plus aisé & moins fascheux d'aualler vne chose liquide, qu'vne chose solide, cõme il est plus aisé, & y à plus de plaisir à boire qu'à manger : & voila pourquoy iournellement nous destrempons la Casse, les Opiates, & plusieurs autres medicamens.

Par fois aussi nous les faisons dissoudre, à fin de les mieux pouuoir mesler auec les autres pour faire vne composition, & pour les pouuoir apres cuire auec les autres, ou mesmes à part, car s'ils estoyent secs, & qu'on les voulust faire

faire cuire, ils se brusleroyent incontinent : voila pourquoy bien souuent nous faisons dissoudre les sucs, liqueurs, Gommes, & larmes : comme l'Euforbe quand il est recent, on le dissout en huile, mais quand il est enuieilly, il n'est pas peut estre besoin de le dissoudre, comme dit Mesues.

Nous destrempons aussi bien souuent les medicamens, à fin qu'ils puissent paruenir à la partie que nous les voulons faire seruir, ou qu'on les y puisse appliquer & faire tenir : & ainsi nous destrempons tous les medicamens que nous voulons Syringuer dedans let oreilles, dedans les Boyaux, dedans la Matrice, dedans la vescie, ou en quelque autre cauité. Par mesme raison nous destrempons, auec plus grande quantité d'huile, le Ladanum, pour vn qui à les cheueux longs, ou qui est à demy tondu, que s'il estoit tondu au Rasoir.

Quelquefois aussi on destrempe les medicamens, à fin de les pouuoir couler, & en les coulât les nettier de toutes ordures, comme nous destrempons les liqueurs en vinaigre, ou autre humeur propre,

propre, & apres les coulons & nettions, comme sont l'Ammoniac, le Galbanum, l'Opoponax, & le Sagapenum. Les sucs sechez pareillement, les gommes, les resines recentes, & quelquesfois les vieilles veulent estre dissoutes quand on les veut mettre és electuaires mols, és pilulles, liniments, onguents, cerats, & emplastres, mais il faut noter que les resines se dissoluent mieux en huile, ou choses huileuses, & les gommes en liqueurs aigueuses: ou mesme quand elles sont recentes, elles seruent à dissoudre les autres plus seiches, vray est que comme i'ay dit, chascune auec son semblable, ce qui se fait quand on veut que la composition demeure molle, pour laquelle fin, on fait cuire iournellement plusieurs tels medicamens.

Quant aussi elles sont en petite quantité, meslees auec grande quantité de choses seiches, on les peut pulueriser, comme en la poudre de Hiera Diacolocynthidos.

Lib.8.cõp. ph.p. Le Lycium doit estre dissous en eau, selon le dire de Galien, quand on s'en veut seruir contre le flux de sang.

Lib.4.cõp. phar.par. On lesche la Poix liquide destrempee auec du miel,

On

On destrempe la gomme Diagragãt, en vn blanc d'œuf pour faie vn medicament qui soit propre à la Canne du poulmon.

On incorpore ensemble le fiel du poisson Scarus, auec la Myrrhe stacté.

Es maladies & vlceres de la bouche on dissout les medicamens auec eau, ou eau miel, à fin de les pouuoir gargarizer.

On peut dissoudre en telle humeur qu'on voudra, & sans chaleur, mais plus soudain auec chaleur, le vray Boli armeni, la terra Sigilata vraye, la Chaux, le Sel, le Sucre, toutes choses sucrees, la Manne, la Ceruse apres auoir comme bouilli longuement, la Chalcitis, le Vitriol, le Verd de gris, & la Rouille: vray est que ceste derniere se ramollit plustost en huile.

On peut dissoudre auec vin-aigre bien fort, mesmement quand il est distilé, ou en suc de limons, les perles, la Coquille des œufs, les pierres des reins & de la vescie, l'vn & l'autre Corail, & si on les fait seicher, on les peut apres fort aisement mettre en poudre: & le Precipatum, le Sublime, & le Cinabre, se conuertissent derechef en vif argét.

Les Alchimiſtes auſſi ont bien trouué le moyen de diſſoudre l'or, l'argent, & les autres metaux, par le moyen de leur eau fort.

On peut donc diſſoudre les ſimples, aſçauoir l'Ammoniac, le Sagapenum, Galbanum, Opopanax, l'Encens maſle, l'Opium, la Scammonee, l'Aloës, l'hypociſtis, le ſuc de Regaliſſe, le Piſſaſphaltũ (i'entens la Mumie) auec eau ſimple, ou auec eau de vie, auec vin-aigre, & ſemblables, & ſi on les diſſout tous froids, on y mettra beaucoup plus de temps que ſi on les faiſoit chauffer : car ſi ces liqueurs ſont bouillantes, elles ſe diſſoudront ſoudain, à ſçauoir les cinq premieres en vn certain ſuc cõme laict, & les cinq derniers en vn ſuc noir.

Galien pour faire les Trochiſques dia-opiu, faiſoit diſſoudre l'opium en vin cuit.

Qui mettroit tremper les choſes ſuſdites en huile froid, encores qu'elles y demeureroyent ſix heures, elles ne s'amolliroyent point, mais ſi l'huile eſt chaud, l'Opium, la Scammonee, l'Aloës, l'hypociſtis, le ſuc de Regaliſſe, ſe diſſoudront, & les autres s'amolliront ſeulement, mais apres il ſe rendurciſſent, meſme

mesmement l'Ammoniac. On peut dissoudre dãs le mesme huile, ou dãs les liqueurs predites (pourueu qu'elles soyẽt chaudes) le Ladanum, le Mastic, la Myrrhe, le Bdellium, la Sarcocola, le Styrax, & la gomme Arabique.

On dissout la Sarcocolla, en eau Rose, quand on veut faire les pillules de Sarcocolla. Le Castoreum, la Mumie, s'amolissent soudain: mais la gomme Diagragant met plus long tẽps, & si on les fait amolir en huile, ils se rendurcissent vn peu apres, hormis le Mastic lequel estant dissous en huile, ne reuient iamais à sa premiere nature, si non qu'õ le face cuire à force de feu, ce qu'on peut remarquer en l'huile Mastichin.

Nostre Acacia commune, le Souffre, & le Gagates, encores qu'on les mette tremper en quelcune de ces liqueurs toute bouillante, ils ne se changeront aucunemẽt: mais il faut dissoudre l'Acacia peu à peu auec vn pilõ, la brisant tousiours, & y meslant quelque humeur. Quant au Souffre, & au Gagates, ils se fondent au feu, cõme font aussi toutes liqueurs, l'Opiũ, le Ladanum, la Chalcitis, le Vitriol, toutes les especes d'Alũ, le vray bois d'Aloës, & l'vnguis odoratus.

Le vitriol & la Chalcitis se fondront en telle liqueur qu'on voudra, pourueu qu'elle soit chaude:& mesme dãs le vin-aigre, encore qu'il soit froid.

Le verd de gris, le Sori le Nitre, & l'Alun, ne se fondent point au vin-aigre quãd il est froid, ne fait pas aussi la Craye, mais il la faut faire bouillir longuement, & elle en deuient beaucoup plus fraisle, comme les autres aussi.

Le Sucre & la Manne, se peuuent dissoudre en telle humeur qu'on voudra: mesme le Sucre se dissout diuersement, pour faire Sirops, Iuleps, Apozemes, electuaires solides, Penides, Trochisques, & plusieurs autres compositiõs, comme on peut voir en l'Antidotaire de Mesués: le mesme autheur fait dissoudre le Sucre, en eau miellée, pour faire le Dia gingibert: Mais la Manne se dissout le plus souuent en du bouillõ chaud, puis on la coule afin de la nettier des fueilles de Meleze qui sont par-mi (à cause qu'on la cuillit le plus souuent sur c'est arbre) & des autres ordures.

La Manne, la Casse, & les Tamarins, se doyuent dissoudre dans les sucs rassis & purifiez, & apres les couleur, quand on veut faire le Diamãna, & autres cõpositions

positions:& se meslét beaucoup mieux ainsi,que non pas si on les cuit: on dissout la Manne en ius de Roses rouges, quād on veut faire l'electuaire de Manna. Quant au Musc,l'Ambre gris ,& le Camfre on les destrempe le plus souuét en quelque liqueur,& puis on les mesle auec le reste de la composition.

Le Tartre se conuertit & se dissout en huile, par la force de la froideur, mais ceste façon de dissoudre est bien diuerse de celle que nous parlons.

Mais il faut estre aduerti & se prendre garde d'vne chose , asçauoir que quand on fait consumer le vin-aigre ou quelque autre humeur,auec lequel on aura dissous l'Ammoniac ou vne autre liqueur,les faisant cuire,qu'on ne s'abuse:car bien souuent elles iettent d'elles mesmes vn certain humeur,lequel si on fait consumer,on oste toute leur humidité,& les rend on si seiches & arides, qu'elles ne sçauroyent seruir pour faire emplastres.

Quant aux compositions , asçauoir quelles il faut dissoudre,& auec quelle humeur,ce n'est pas ici le lieu ou nous auons deliberé d'en traiter:mais cela appartiét à la matiere ou il est traité de la

composition des medicamens en particulier

Toutesfois il y à plusieurs compositions, cõme sont les electuaires laxatifs, lesquels pour estre de mauuais goust, ou malaisez à aualer, ou bien pourceque nous voulons qu'ils descendẽt soudain, & ne craignons point qu'ils facẽt souleuer le cœur, nous les destrempons en eau de ptisane, en eau-miel, en vin, ou en quelque autre humeur propre & conuenable. Nous destrempons aussi les Trochisques sur la queux medicinalle, auec quelque humeur propre afin de faire des Colires humides. Les Eclegmes se dissoluent en la bouche, auec la saliue.

Par ceey on peut cognoistre que le mot de dissoudre ne se prend pas ici si largement comme au quatriesme liure des Meteores chap. sixiesme, auquel lieu on cõpréd sous le mot de dissoudre, & amollir, & fondre ou liquefier.

La maniere d'amollir.

CHAP. XVIII.

AMollir n'est gueres differét de dissoudre, ni de fondre ou liquifier: & se fait quand les medicamens, soyent simples

ſimples ou compſez, ſont rendus plus mols qu'ils n'eſtoyent: ce qui ſe peut faire ou en y meſlant quelque humeur, mais non pas beaucoup, ou par le moyen de noſtre chaleur, ou par la chaleur du feu ou du Soleil: le vulgaire appelle cela malaxer, & croy qu'il à prins ce mot du verbe Grec Malaxain qui viẽt de Malacto & ſignifie amollir & peſtrir, auſſi entendẽt ils ces deux choſes par le mot de malaxer: & n'vſent gueres de ce mot, ſinon quand ils veulent qu'õ amoliſſe la maſſe de pilules auec quelque ſuc, ou quelque ſirop, ou quelque autre humeur: ou bien és emplaſtres, quand ils veulent qu'on les amoliſſe y meſlant quelque huile, ou quelque graiſſe, ou choſe ſemblable.

On amollit par le moyen de la chaleur, les cornes, ongles, poils, ſucs, liqueurs, & larmes de ſorte meſme q̃ ſi on les manie ſeulement entre les doigts chauds, on les rendra molles & traictables cõme la cire, & par la on cognoiſt qu'elles ſont pluſtoſt amaſſees par froideur, qu'endurcies par ſeichereſſe.

Le fer s'amollit par vne mediocre chaleur, & les autres metaux auſſi, mais ſi la chaleur eſt trop forte, ils ſe fondẽt.

L'yuoire mis à tremper dans du Zythum (qui estoit vn breuuage duquel on vsoit en Alexandrie, & qui resembloit fort à nostre Ceruoise) deuient mol & traictable.

Les Perles, & le corail mis en infusiõ dans du vin-aigre distilé, s'amolissent, & mesme comme i'ay dit, se dissoluent.

La maniere d'endurcir.

CHAP. XIX.

ENdurcir & amollir sont contraires: & l'endurcir nous sert par fois és cõduits, electuaires, Cerats, Emplastres, & gelees que nous appellons. Or on endurcit vn medicament, ou en y adioustant quelques choses seiches, ou le faisant longuemẽt cuire, ou biẽ le faisant geler & prendre par le moyen du froid. Quand a la maniere de seicher, nous en parlerons cy apres bien au long, d'autãt qu'on s'en sert en plusieurs medicamens, nõ pas pour les rendre durs, mais à fin de les pouuoir garder, & pour les autres raisons qui seront la amplement deduites: De la façon de chauffer & refroidir, il en sera aussi parlé cy apres, ce qui esclaircira assez la maniere & façon d'endurcir.

La

La maniere de fondre, & liquefier.

CHAP. XX.

FOndre ou liquefier n'eſt autre choſe, que rendre fluides & liquides les choſes qui eſtoient amaſſees par froideur, & ſe fait par le moyen de la chaleur: tellement que ce qui eſt epeſſi & congelé par vne froideur foible, ou qui n'eſt pas de long temps, comme le Miel, la Cire, l'Huile en hyuer, le Beurre, les graiſſes, & les Reſines, ſe fondra auſſi par vne chaleur moderee cõme on voit fondre la glace, la neige, & la greſle. Mais les choſes qui ſont congelees & amaſſees par vne longue froideur & grande, difficilement elles ſe fondent, encores qu'il y ait grande chaleur, comme l'or & le fer ſe fondent auec fort grande difficulté: l'Argent & le Bronze, non pas ſi difficilement: l'Eſtain plus facilement: & le Plomb ſans difficulté: mais l'Antimoine, l'Orpin, la Sandaracha, le Souffre, tous les Aluns (encores qu'il ſemble q̃ l'Alun fraille ou ſciſſile s'amoliſſe ſeulemẽt & nõ pas qu'il ſe fonde ou rende liquide) le Chalcitis, le Vitriol le Miſy, & le verd de gris plus tard: & le Sori fort tard, à cauſe qu'il eſt de ſub-

ſtance plus terreſtre,&qui tient plus de la pierre, comme auſſi le Litharge. Toutefois ſi on meſle parmi du verd de gris ou au double de vin aigre-huile, il ſe fondra bien plus ſoudain que ſi on y met le double d'eau-huile. Encores ſe fondent pluſtoſt que tous ceux-la, le Gagates, l'Ambre à patinoſtres, l'Vngui odoratus, l'Aſphaltũ ou Bitume, la Mumie, & le bois d'Aloës.

Et encores plus ſoudain que ceux-ci, le Ladanum, le Suin de laine, le Caſtoreum, le ſang de Bouc, la gomme Arabique, la gomme Diagragant, le Cancamum, le Camfre, la Myrrhe, le Bdelliũ, le Styrax, le Maſtic, la Sarcocolla, la gomme de Lierre, de Geneure, de Ceriſier, de Prunier & d'Amandier.

Les Reſines ſe fondent encores plus facilement, & de meſme les liqueurs, comme l'Opium, l'Euphorbe, l'Ammoniac, le Sagapenum, le Galbanum, l'Opopanax, la Scammonee & les ſucs de Regaliſſe, d'Hypociſtis, d'Aloë, l'Elaterium, & noſtre Lycium commun.

Et ſur tous la Cire ſe fond aiſément & bien toſt: le Miel, la Mãne & le Sucre mis dãs quelque humeur que ce ſoit, ſe

fron

fondront encores que l'humeur soit froid, comme fait le Sel.

Nostre Acacia commune, & quelques autres ne se peuuent pas fondre, mais on les dissout petit à petit y meslant quelque humeur, & les demeslant auec vn pilon, ou auec vn cueillier, ou bien auec la main.

Pareillement toutes les choses susdites (i'entens les sucs, liqueurs, gommes & resines) s'amolissent comme i'ay dit, si on les met tremper dans quelque humeur chaude: mesme il y en a qui se destrempent, & d'autres qui se fondent du tout.

L'Ambre gris taillé menu se fond, selon que dit Mesues, en la composition nommee Alkermes.

Au reste la liquation est fort necessaire en la composition & mixtion des electuaires, pillules, onguents, cerats, emplastres, & presques de toutes autres compositions & mixtions.

Mais dautant qu'és diuerses sortes de preparation, desquelles nous auons cy deuãt parlé, nous auõs fait souuent mention de la vertu de la chaleur, froideur, dessication, & humectation & qu'il en sera aussi souuẽt parlé ci apres, il me

il me ſemble qu'il ſera bon de parler premierement de ceux-cy, auant que traitter de la maniere de infuſer, cuire, roſtir, bruſler, & autrement preparer, leſquelles preparations ſe font par le moyen de le chaleur, & des autres premieres qualitez.

De la maniere d'eſchauffer.

CHAP. XXI.

NOus traittons icy de la façon d'eſchauffer, non pas entãt que la chaleur diſſout, amollit, fond, cuit, roſtit, bruſle, ou fait quelque operation apparente : mais ſeulement entant qu'elle depart & cõmunique vne chaleur temperee aux choſes, laquelle eſt neceſſaire à la mixtion, ou pour parfaire quelque maniere de preparation, ou pour le droit & legitime vſage des medicamens, ſoyent ſimples ou compoſez,

Comme l'onguẽt Populeum, duquel Galien parle au quatrieſme liure de Sanitate tuenda, qui ſert pour oſter les laſſitudes, doit eſtre chauffé au ſoleil de Mydi, à fin de le mieux aſſaiſonner, & q̃ la faculté des ſimples ſoit mieux meſlee comme l'autheur meſme le cõmande,

Galien ordonne auſſi de piler au ſoleil

leil tous les metaliques, soit qu'on les vueille lauer apres, ou s'en seruir à autre vsage.

Quand on veut couler quelque chose, on la fait chauffer premierement, à fin de la rendre plus rare, & qu'elle passe mieux: car les choses froides, à cause qu'elles sont comme prinses & congelees, ne se peuuent couler, sinon qu'elles soyent fort aigueuses & liquides, cõme l'oximel de Galien: mais aussi les choses qui sont trop chaudes, elles passent ordures & tout, à trauers l'estamine, sinon qu'elles soyent gluantes & visqueuses: & telles choses ainsi gluantes veulẽt estre coulees bien chaudes.

On baille à boire d'eau tiede, à ceux qu'on veut faire vomir.

Nous chauffons aussi vn bien peu les medecines que nous voulõs faire prendre non pas seulement les medecines laxatiues, mais aussi celles que nous donnons pour conforter & renforcer, ou pour faire vriner, prouoquer les mois, ou les sueurs, ou pour desopiler les entrailles, principalement quand la saison est froide, ou que celuy à qui nous la donnons à l'estomac refroidy, ou de nature, ou par maladie.

Nous

Nous faisons aussi chauffer l'eau & toute autre chose, que nous voulons apres refroidir ou en eau courant, ou en la neige: car la froidure entre & penetre mieux en vn humeur qui est rarifié par la chaleur premierement: comme on fait tremper le fer tout chaud, en eau froide & astringente, à fin de le rendre plus dur.

Nous eschauffons aussi mediocrement, les choses que nous voulõs mettre en infusion, à fin qu'elles communiquent plustost leur vertu & faculté à l'humeur ou on les met infuser: car quand l'humeur est eschauffé, il deuiét plus subtil, & la chose qu'on veut infuser est rendue plus rare, tellemẽt que la vertu est plustost attiree par la chaleur.

Il y à vne infinité d'autres choses qui ont besoin d'estre eschauffees, mais ce que nous auons dit de la maniere d'eschauffer, à esté plustost pour aduertissement en passant, que pour enseigner, non plus que de la façon de refroidir & humecter: mais quãd à la maniere de desceicher, elle est bien plus necessaire.

Nous faisons refroidir en eau courante, ou dans la neige, ou dãs la glace les breuages que nous ordonnons pou,

rabat

rabatre les grandes chaleurs des fiebures,& autres intemperies chaudes, & mesme par fois nous les faisons chauffer premierement. Comme aussi nous faisons refroidir ce que nous voulons faire prendre & congeler par le froid, comme le ius & decoction de quelque chair gluante que nous appellons communement gelee.

Nous faisons aussi refroidir toutes les compositions qui sont faictes à la chaleur, auant que les serrer.

Comme aussi tout ce que nous auōs fait fondre à la chaleur, & que nous voulons apres faire endurcir, comme les electuaires solides, les onguents, & les emplastres. Les choses qui eschauffent & refroidissent, ont aussi vertu de deseicher, mais c'est par accident : parquoy il me semble que l'ordre requiert que ie traite de la façon de deseicher.

De la maniere de deseicher.

CHAP. XXII.

Deseicher n'est autre chose que cōsommer l'humidité, laquelle est nuisible & domageable, ou superflue & qui prouoqueroit à vomir, ou qui causeroit pourriture, ou qui empesche de

met

mettre en poudre, ou qui obfusque & surmonte la chaleur qui est necessaire: quelquefois aussi on consume quelque peu de l'humidité naturelle, mais il s'en consume bien beaucoup plus en rostissant & bruslant.

On prend le dedãs de la Squille, ayãt osté entierement toutes les pelures iusques au vif du dedans & coupe-on le dedans par rouëlles, lesquelles on fait cuire en eau, & faut souuent changer d'eau, iusques à ce que toute l'amertume & acrimonie de la Squille soit ostee: & puis on enfile ces rouëlles loin l'vne de l'autre, tellement qu'elles ne se touchent point, & les met on ainsi seicher à l'ombre par quarante iours: Ces rouëlles ainsi seichees seruent à faire huile, vin, ou vain aigre Squillitique: voila ce que Dioscoride en dit: toutesfois il ne fait point de mention qu'il faille auoir vn couteau de bois de Pin, ou de Cipres, pour couper la Squille, & vne aiguille de bois pour l'enfiler, comme Mesues l'a remarqué, parlant du vin-aigre Squillitique: ni qu'il faile la laisser le cœur & le milieu de la Squille, ce qui est obserué auiourd'huy de chascun, comme vne solennelle coustume: mais

dit seulement qu'il faut oster toutes les pelures de dehors, iusques au vif.

On préd du meilleur fourment qu'on peut choisir, & le pile-on grossieremẽt, puis on le met tréper en eau, toute vne nuict, le lendemain on le presse auec les mains, iusques à ce que la cresme en sorte, & la laisse on rasseoir: estant rassis, on escoule l'eau peu à peu, qui nage par dessus, panchant tout doucemẽt le vaisseau d'vn costé: ce qui demeure au fond il le faut faire bien tost seicher sur du Cotton, ou au cœur du Soleil, à fin qu'il ne s'enaigrisse, & l'ayant serré, il le faut tenir biẽ couuert, pour crainte des vers: On pourra faire seicher cest Amidon, en hyuer au feu. On pourra faire de mesme du Ris, de l'Orge, & autres.

Les Roses quand elles sont à demy ouuertes, il les faut cueillir en tẽps clair & serein, le matin, puis qui pourra, les faire seicher le mesme iour, toutes entieres comme on les à cueillies, les mettant au Soleil, & les tournant souuent: car à grand peine se pourroyent elles seicher à l'ombre, encores qu'il vaudroit bien mieux: Apres qu'elles seront seichees, il faut arracher les fueilles, & les serrer en vn pot de verre bien cou-

uert, à fin qu'elles gardent leur couleur & odeur plus longuement: Celles de montaigne sont meilleures que celles des champs, & ne se diminuẽt pas tant en seichant, car de celles-cy les dix liures reuiennent à vne liure, quand elles sont seichees, comme aucuns dient, & le mesme des Violettes.

Mesues fait seicher la Squille, pour composer l'eclegme qu'il descrit pour les Astmatiques & poussifs.

Pour faire le sucre Rosat & Violat, Mesues dit qu'il faut vn peu faire seicher les Roses, & les Violettes. L'hysope aussi qui entre en l'eclegma sanum: la Menthe, en l'eclegme des choses aromatiques: la Ruë, en l'autre Diaciminum de Mesues, comme aussi au Diospoliticon de Galien, mais il la faut mediocremẽt seicher: car estant trop seiche, elle est par trop amere, & chaude: mais aussi si on ne la seiche rien du tout, elle n'a pas vne telle vertu pour dissoudre & dissiper les ventositez, à cause qu'elle à ie ne sçay quelle humidité superflue, qui n'est pas cuite.

Lib 4 sanit.tuend.

Pareillemẽt toutes les autres herbes, veulent estre seichees à l'ombre, sinon que la necessité qu'on en à cõtraigne de

les

les seicher au feu, ou au Soleil, car autrement on les met en petites poignees, puis on les pend au grenier, pour les faire seicher: apres qu'elles sont seichees, on les met dans des sacs de toile, & les laisse on la mesmes au grenier.

Quant aux racines des herbes, apres les auoir bien lauees, & osté le cœur de dedans qui est dur comme bois, il les faut mettre incontinent au Soleil, & la nuict les faut mettre en quelque lieu sec, & ou le vent donne, & l'endemain les remettre au Soleil, iusques à ce qu'elles soyent bien seiches. Que si le temps est couuert de nuées, tu les pourras faire seicher à la fumée, ou plustost aupres du feu, dans vn panier d'Estrain ou paille, ou de saulx: ou bien si tu auois trop affaire, & que tu fusses trop pressé: fay bien chauffer vne poille, puis l'oste de dessus le feu, & mets les racines dedans, & fay cela tant de fois, les tournant tousiours, que tes racines soyent seiches: mais quand tu remettras la poille dessus le feu, pour la faire reschauffer, il faudra oster les racines: Voila cõme tu pourras faire seicher les racines de Valeriéne, d'Aunee, & de nostre

Acorus commun: Pareillement les racines de quelques arbrisseaux, comme de Cappres, & de Tamarix: Aussi de quelques arbres, comme de Fresne, de Meurier, & autres.

Si les racines seiches sont encores mal aisees à piler, il les faut mettre dans du papier, & les faire seicher au feu, ou bien on les met dans vne poille chaude, & les presente on deuant le feu: ie dy au feu dans du papier, ou dans vne poille, ou au four, à sçauoir deuant le four, ou dessus, ou dedãs apres auoir tiré le pain.

On peut aussi faire seicher les mesmes racines, & les autres qui sont grosses, en la maniere qui s'ensuit: quand elles sont fraisches on les nettie bien de toutes les petites racines, & les laue-on biẽ, puis on les met en rouëlles, lesquelles on enfile assez loin l'vne de l'autre, à fin qu'elles ne se touchent, puis on les pend en quelque lieu bien exposé au vent, pour les faire seicher, comme les racines de Glayeul, de Sarrasine ronde & longue, de Coulouuree & semblables: toutesfois il y en à qui se seicherõt bien sans coupper, comme la racine d'Aron ou vit de chien, de Serpentine, de Ciclamen, d'Afrodiles: comme aussi celles qui

qui s'ensuyuent, apres toutesfois auoir osté le bois de dedans, à sçauoir les racines de Mandragore, de Panicaut, d'Ache, de Persil, de Fenoil, de Ruscus, de Turbith, des deux Elebores, de Dictam commun, & de Thapsia. Les autres petites racines, se pourront seicher à l'ombre, sans rien oster le bois de dedans, comme les racines de Cabaret, d'Asperges, & de Gramen ou dent de Chien.

La Coloquinte se recueillit au moys de Septembre, lors qu'elle commence à iaunir, & choisit on les plus grosses, & qui soyent venues en vne plante ou y en auoit plusieurs. On la met au Soleil le iour, car elle est fort mal aisee à seicher, & la nuit on la met en lieu bien exposé aux vents, ou bien si le temps est nebuleux, on l'enfile, & la met on seicher à la fumee: apres on luy oste l'escorce de dessus, & à fin qu'elle se puisse piler, on l'enueloppe en du papier, & la met on au Soleil, ou pres du feu, ou à la fumee, enuiron vn quart d'heure.

On fait seicher l'Aloës, apres l'auoir bien imbibé & abreué de la decoction des choses aromatiqnes, premierement à l'ombre, & apres au Soleil. Semblablement les Myrabolans pilez auec huile

d'Amandes douces, bien frottees l'efpa ce de trois iours, en Efté, & arroufez autant de fois qu'il eftoit befoin, doyuent eftre feichez premierement à l'ombre, & apres au Soleil. Toutesfois les Trochifques qu'on fait des Myrabolans, ne veulent eftre feichez qu'à l'ombre.

Le Poulmon d'vn renard bien fain, prins à la chaffe, & ieune, veut eftre premierement bien laué, apres le faut couper du long de l'artere veneufe, ou pluftoft de la veine qui reffemble à vne artere, & le bien emonder du fang, & le bien lauer auec du vin blanc, odorant, & vn peu chaud: apres le mettre dans vn pot, en vn four vn peu chaud, pour le faire feicher: apres qu'il fera refroidi, il le faut enuelopper auec fueilles d'Aluine, & le ferrer pour garder.

Tu auras beaucoup de tels exemples, cy apres, quand nous parlerons des chofes qui fe preparent en plufieurs façons.

Les Amandes & les Pignolats, apres leur auoir ofté la petite peau deliee que ils ont deffus, il les faut faire feicher en vn baffin, fur le brafier allumé, tous feuls, ou pluftoft auec du fon, les demenant toufiours & fecouant, iufques à ce

que

que toute l'humidité superflue, qui les fait rancir soit ostee: car autrement ils nuisent à l'estomach, & font roussir, à cause de leur qualité rance.

Les Prunes, les Figues, les Raisins, les Iuiubes, les Sebestes, les Poires, & plusieurs autres fruits demandent estre seichez au cœur du Soleil, & au defaut du soleil, on les fait seicher au feu: mais les fruits d'Aubespin veulent estre seichez à l'ombre.

Les fruits de Ronce qui ne sont pas encores meurs, demandent estre seichez au four, à fin qu'ils en soyent plus astringens, & les fruits verds de Meurier aussi, ou quand ils commencét à rougir.

Les fiels, on les fait vn peu cuire en eau chaude, dans leur vescie mesme, & puis on les fait seicher à l'ombre.

Les Caillez ou presures des animaux, apres les auoir vn bien peu salez, on les fait seicher au Soleil pour les garder.

De la maniere d'humecter les medicamens.

CHAP. XXIII.

ON humecte les medicamens: tantost auec eau, tātost auec laict, vne fois auec vinaigre, l'autre auec huile, ou

auec quelqu'autre humeur, non pas seulement les simples, à fin de les mieux pouuoir mesler és compositions, & auec moins de nuisance : mais mesme bien souuent les compositions, cõme quand nous destrempons ceux qui sont gros & espez, auec quelque chose liquide, à fin que plus facilement & auec moins de fascherie on les puisse aualler.

Mesues au commencement de son liure des Antidotes, & en son liure des Simples, enseigne comme il faut humecter les Gyrofles, le Gingembre, & les Mirabolãs, chebules & Embliques, pour les confire.

Le Mastic, l'Ambre gris, & le Musc, veulét estre humectez & arrousez auec eau Rose, pendant qu'on les pile.

La gomme Arabique, & la gõme Diagragant, s'arrousent aussi auec eau de vie: les Myrabolans, la Scammonee, la Coloquinte, le Camfre, le Turbith, la Soye, le Saffran, l'Euforbe, & plusieurs autres, demandent d'estre arrousez & humectez auec huile d'Amandes douces, en les pilant.

Les Amandes, Pignolats, Pistaches, s'arrousent vn bien peu auec eau douce ou eau rose, à fin de les mieux piler, & à

fin

fin que le gouſt en ſoit plus plaiſant & delicat, quand on veut faire des Marcepains & Amandes, autrement ils rancisſent,& ont vn gouſt fort mal-plaiſant,& faſchent l'eſtomac, tellemẽt que meſme ils font venir appetit de vomir.

La maniere d'infuſer, ou mettre en infuſion.

CHAP. XXIIII.

L'Infuſion approche fort de l'humectation: car en l'infuſion on met tremper les medicamens, apres qu'ils ſont groſſierement pilez, ou taillez, ſinon qu'ils ſoyent d'eux meſmes aſſez menus,& les laiſſe-on ainſi trẽper quelque eſpace, en quelque humeur propre à noſtre intention,& le plus ſouuẽt nous faiſons que ceſt humeur eſt chauffé au ſoleil ou au feu, plus ou moins, pluſtoſt que froid. Il eſt vray que le temps qu'on les fait tremper eſt diuers, car quelquefois on les met infuſer demie heure, d'autres vne heure, d'autres plusieurs heures, pluſieurs iours, pluſieurs moys, ſelon la diuerſe nature du medicament qu'on veut infuſer, & autres intentions que le Medecin peut auoir. Car comme il y a des medicamens, qui ne deman-

dent pas d'estre pilez ou cuits longuement, aussi en'y a il qui ne veulent pas estre laissez longuement en infusion, à cause que leur vertu & faculté est foible & debile, ou qu'elle est seulement en la superficie, ou qu'ils sont de substance rare & lasche, les autres qui sont au contraire, veulent estre infusez plus longuement.

La diuersité aussi des intentions des Medecins, est cause que nous infusons plus longuement les vns medicamens que les autres, & que nous faisons (comme i'ay dit) l'humeur ou nous les voulons faire tréper, plus ou moins chaud.

Or la fin pour laquelle nous infusons les medicamens, est pour oster, ou pour le moins corriger la mauuaise qualité, & pour augmenter la bonne qualité: ou pour transferer leur vertu & faculté, à l'humeur dans lequel nous les infusons: lesquelles trois fins principales de l'infusion, Mesues a fort bié enseignees en son premier liure: si auons nous bien aussi en nostre troisieme liure de la Methode de composer les medicamens.

De nostre temps on vse de l'infusion, principalement és medicamens laxatifs: toutesfois on en vse aussi és autres, pour

pour faire les apozemes, Sirops, huiles, & autres compositions.

L'humeur dans lequel on les met infuser est diuers, pour la diuersité des intentions : toutesfois le plus souuent, on met infuser les medicamens laxatifs en petit laict, à cause qu'il est aussi laxatif, & si est plaisant à la bouche : les autres on les met infuser en autre humeur, comme il sera dit cy apres.

Si on met le Turbith en infusion dans du laict fraischement tiré, & puis qu'on le face seicher, il ne troublera plus le ventre.

Si on met l'Aloës tremper dans la decoction des choses Aromatiques, ou de la poudre de Hiera, & de quelques autres choses chaudes, il euacuera plustost les mauuaises humeurs qui sont imbibees és tuniques de l'estomach : & si on met dans la decoction, quelque peu de Coloquinte, ou de Turbith, l'Aloës qui y aura trépé tirera les humeurs lointains, non pas de sa propre faculté & vertu, mais par vne vertu acquise.

Nous mettons en infusion le fruit & les fueilles de Thymelea, des Tithymales, & autres herbes à laict, en fort vinaigre. *Mesues.*

Ibidem. Les Myrabolans perdrõt la vertu que ils ont d'opiler, si on les met en infusion dans du petit laict, ou dans du suc de Fumeterre, principalement si on met vn peu d'Aluine, ou d'Agaric, ou de Rhabarbe parmy.

On met le Sené en infusion, dans les sucs, l'espace de vingt & quatre heures, apres l'auoir pilé, puis on le fait bouillir vn bouillon ou deux, & le coule on & le presse, quand on veut faire le Sirop Saporis.

Nous faisons aussi infuser la Manne en suc d'Endiuie, puis la frottons auec les mains, & la coulons, quãd nous voulons faire le Sirop aigre ex Manna.

Ibidem. Quant au Rhabarbe, on le met infuser en eau de Cicoree, ou d'Endiuie, ou d'Ache, ou de Plantain, y adioustant par fois quelque peu de vin blanc, & Mesué est d'aduis d'y adiouster vn peu de Spica, selon la diuerse intention des Medecins: Mais auant que le mettre en infusion, il le faut coupper en pieces delicees comme fueilles, plustost que de le piler comme on fait communemẽt, à fin que sa vertu ne se perde.

Ibidem. Les Tamarins, on les met en infusion en petit laict de Chieure, ou en iûs de

Fume

Fume-terre, ou d'Oublon: si tu veux sçauoir les diuerses manieres de les mettre en infusion, tu pourras lire ce que Mesue en dit, traitant des simples.

On met les Roses & les Violettes en infusion, dans de l'eau, plusieurs & diuerses fois, à fin de faire le Sirop laxatif: on les met aussi en infusion en vinaigre pour faire le Vinaigre Rosat, & Violat.

Et quasi tous les autres simples laxatifs se peuuent infuser diuersemẽt, comme Mesues enseigne fort bien, traitant des simples.

On fait tremper vingt & quatre heures en vinaigre, le Cumin, quãd on veut faire le Diacyminum, apres qu'il à trempé, on le fait seicher sur le feu en vn pot de terre neuf & bien cuit, & fait on cela à fin qu'il puisse penetrer plus auant, & inciser les humeurs auec moindre chaleur. *lib.4. sanit. tuend.*

Et par mesme raison, on met tremper les racines diuretiques vingt & quatre heures en vinaigre auant que s'en seruir: vray est que si on les veut faire cuire en eau, apres les auoir faites tremper, ce sera assez qu'elles trempent six heures au vinaigre. Pour mesme cause la semence d'Anis, d'Anet, d'Ache, d'Ammi,

d'Amo

d'Amomum, de Carui, & de Fenoil, se mettent en infusion tout de mesme.

Mesues pour faire son oximel qui purge la melancolie, fait tremper les simples 24. heures en vinaigre blanc, en eau, & ius de Buglosse.

Gal. lib.6. Simpl. Le Coriandre sera fort bien corrigé, si on le fait tremper quelque tẽps en vinaigre de la decoction de Mariolaine.

Mesues pour faire le Diaphenicum, fait tremper les Dattes trois iours en vinaigre.

La semence d'Erysimũ doit estre trempee quelque temps en eau, auant que la mesler parmy les Eclegmes, à fin de rabatre sa trop vehemente chaleur.

Les Pignolaz verds, doiuent estre trẽpez en eau, à fin d'oster leur acrimonie.

En la composition de la Confection Hamech, on met les simples en infusiõ, dãs du petit laict, l'espace de cinq iours, selon l'aduis de Mesues.

Les Lupins mis en infusion dedans l'eau de Riuiere, six, sept, ou huict iours, perdent leur amertume, & deuiennent doux: comme ils sont aussi, si on les fait cuire en deux eaux, iettant la premiere.

Mesues pour faire la poudre qui à vertu de

tu de refaire, & mettre en bon point ceux qui sont extenuez, fait tremper les Chiches, le forment, & l'orge, dans du laict, à diuerses fois. On fait aussi cuire les poix chiches en eau, pour faire la seconde composition de Diasatirion: or l'vn & l'autre se fait, à fin que la vertu nitreuse & detersiue qu'ils ont, soit ostee par le moyen du laict & de l'eau, & que le reste de leur substance demeure.

Galien met en infusion en huile, l'espace de quarante iours, & quelquefois, trois, quatre, ou plusieurs mois, la semẽce de Sapin, & les fleurs de Peuplier, puis les exprime, & par ce moyen l'huile est rẽdu fort digestif, & propre à oster les lassitudes.

La Soye cruë teinte en escarlate, se met en infusion en ius de Pommes, de Grenades, en decoctiõ d'escorce de Citron, & és autres Sirops qu'on fait de sucs simples ou composez, & la laisse-on tremper iusques à ce que les sucs rougissent, & qu'ils ayent attiré la vertu de la Soye & de l'escarlate.

L'infusion est lors acheuee, quand le medicament a perdu, ou pour le moins corrigé sa mauuaise qualité, ou que sa bonne qualité est augmenté, ou bien que

que l'humeur a attiré sa faculté comme nous pretendons : toutesfois bien souuent l'infusion sert seulement de preparation pour cuire apres, & voila d'ou vient qu'en lisant tu trouueras bien souuent qu'il faut faire tremper les simples quelque temps, auant que les faire cuire, voire mesme apres estre cuits, auant que les couler, principalement quand la vertu que nous demãdons, est mal-aisee à tirer pour la transporter à l'humeur, à cause que la matiere est dure, grosse, & massiue, & ainsi faisons nous du bois de Guaiac, d'Ebene, de Bouys, de Fresne, de Genest, & de Geneure, à sçauoir apres que nous l'auons pilé ou rapé, nous le faisons tremper longuement, mesme iusques à trois iours en quelque humeur propre, auant que faire la decoction, à fin que par la longue infusion, finalement leur vertu incisiue, attenuatiue, & detersiue soit communiquee à la decoction.

Quelquefois au lieu de l'infusion, nous lions dans vn petit linge le simple que nous voulons, puis nous le faisons quelque peu cuire dans du bouillon, ou dans quelque autre chose.

Et quant à ce que nous mettons en

infu

infusion le plus souuent, on le fait apres bouillir vn bouillon ou deux, auāt que l'exprimer ou couler.

Il y à aussi quelques simples que nous faisons tremper, seulement pour les attendrir, à fin de les confire apres, ou à fin qu'ils soyent plustost cuits.

A ceste cause Mesues arrouse les Myrabolans, auec eau & eau-miel, & les fait tremper huict iours, en petit laict de Chieure, & puis leur fait faire vn bouillon, pour les confire. *Mesues. in sum. & condit.*

On fait aussi tremper vn iour entier, en eau de pluye, ou eau de fontaine, les testes de Pauot, taillees menu auec cizeaux, semence & tout: & mesme si elles sont fort seiches, on les laissera tremper deux & trois iours, à fin de les rendre tendres, pour la composition du Diacodium. *Lib. 7. comp. phar. part. & Mes. in Antidot.*

Les Myrabolans, on les abreue & arrouse auec huile d'Amandes douces, ou huile Violat, ou Rosat, ou huile de Iugioline, & apres on les fait seicher: ce que nous pouuons nommer infusion, arrousement, ou abreuement. Cōme aussi quand apres estre pilez on les frotte trois iours entiers en esté, auec huile d'Amādes douces, versant l'hui-

le peu à peu,toutes les fois qu'il en est besoin,& puis on les fait seicher. On les frotte aussi semblablement trois iours au Soleil,auec eau sucree, ou petit laict sucré,à fin de les former apres en Trochisques selon le dire de Mesues (sinon que tu aimasses mieux appeller ceste façon de faire, Nutrition, de laquelle nous traicterõs incontinẽt apres)comme aussi quand il veut qu'õ couure lespoudre de la Hiera Hermetis auec suc de Cocõbre sauuage,deux fois,& les faire seicher apres,afin que la poudre attire la vertu de ce suc.

Il y en à des autres qu'on met en infusion, àfin de les pouuoir dissoudre apres:cõme l'Ammoniac, l'Opopanax, le Galbanum,le Sagapenum, & les autres liqueurs, se mettẽt le plus souent en infusion dans du vin-aigre, ou dãs quelque autre humeur,sur les cendres chaudes,à fin de les pouuoir dissoudre.

On fait trẽper les mesmes liqueurs, en eau miel,apres les auoir rompues, pour faire la composition de hiera Archigenis,selon la doctrine & enseignement de Paulus: mais en la hiera Hermetis on les met en infusion en vin: & la hiera Diacolocynticos de Rufus il met

met la Myrrhe seulement, en infusion dãs du vin,& pile le Sagapenũ & l'Opopanax, auec le reste: cõme nous faisons aussi auiourd'huy, en la hiera Diacolocyntidos Paccij, en laquelle neãtmoins Scribonius pile l'Opopanax & le Sagapenum dans le mortier, y adioustant du miel bien cler & liquide.

Par mesme cause on fait tremper la Gomme, & la colle de Poisson, à fin de les pouuoir dissoudre, ou pour les conuertir en mucilage: & à ceste mesme fin nous mettons tremper, les sémences & les racines qui ont quelque viscosité & lenteur, dans quelque humeur chaud, asçauoir pour en tirer le mucilage: mais il sera parlé vn peu apres de cecy, quand nous traicterons de l'extraction des sucs.

Nous pouuons rapporter à l'infusiõ la teinture, comme on fait estat de la Soye teinte en escarlate) qui se fait du suc du Vermillon) pour la confection Alkermes, & pour le Sirop de Pomis, & de Granatis, & de Corticibus citri: encores que la mesme soye ainsi teinte, se met ainsi en infusion dans ces sucs, iusques à ce qu'ils en deuiennent rouges, & qu'ils ayent attiré la faculté &

vertu de la soye & de la graine du vermillon.

Si on estrangle vne vipere auec vn filet teint en pourpre (qui est la liqueur d'vn poissõ de mer) ce filet sera vn souuerain remede pour guerir l'inflammation des amigdalles qui sont dessous la langue, si on veut croire ce que Galien en dit.

La maniere & façon de nourrir les medicamens, qu'on appelle.

CHAP. XXV.

LA nutrition, qu'on appelle, est aussi comme vne espece d'infusion: & ceste façon de preparation est appellee nutrition, abusiuement & non pas proprement. car tout ainsi que par la nourriture proprement appellee, ce qui est vuide est rempli, & ce qui est nourri est augmente, entant que cela se peut faire par la molesse des parties, & tant qu'elles obeissent: pareillement les medicamens semblent augmenter & acroistre, quand on les abreue, qu'on les fait tremper, qu'on les remue, ou frotte auec quelque humeur, mesmement quand l'humeur est chaud.

La Sarcocolla blanche, qui est amassee en

ſec en groſſes briques,ſe nourrit auec laict de fẽme mais il n'en faut pas mettre beaucoup:car ſi on fait noyer la Sarcocola dãs le laict, elle ſe fond,& d'auantage le laict s'enaigrit auãt qu'õ la puiſſe auoir ſeichee: il faut dõc y metre le laict à meſure qu'on le tire des mãmelles de la femme:& la faire incõtinent ſeicher au ſoleil:& faudra reiterer cela, trois ou quatre fois, voire cinq,l'arrouſant touſiours, & la faiſant ſeicher:finalemant eſtant bien ſeiche, la ſerrer pour garder. On la pourra biẽ auſſi arrouſer auec laict d'Aneſſe de chieure,de iument, ou quelque autre.

Aucuns font nourrir la ſemence de Carui chauffee,en laict de chieure.l'eſpace de deux heures,dans vn pot bien net,puis la font ſeicher pour la garder, & diſent qu'elle ſert au flux de ventre.

Auſſi quand Meſues ordonne d'arrouſer,faire tremper,frotter, & fricaſſer tout doucement les Myrabolans, auec huile,petit laict ſucré, Beurre de vache,ſuc de coings,ou autre humeur, & qu'il dict qu'il les faut abreuer de ces humeurs: ſoit que cela ſe face ou pour les cõfire apres,ou pour corriger ce qui eſt en iceux qui nous nuit, ſoit

qu'on s'en vueille seruir touts seuls,ou bien qu'on les vueille mettre en composition, comme en la Triphera Sarracenica,Persica,en la triphera de Galiẽ, en l'electu stomachicum de Mesué, on l'elec.alhari,& en l'autre qui suit apres, c'est cõme vne espece de nutrition. Pareillemẽt le mesme autheur veut q̃ on frotte en huile d'Amandes, toutes les poudres q̃ entrẽt en l'ele. Indi maioris.

On prẽd aussi la Coloquinte & oste-on les semences de dedans seulement, puis on la remplit d'eau auec vn peu de Spica & de Mastic,& la faict-on cuire sur les cẽdres chaude, iusques à ce qu'elle reuienne au tiers: de ceste decoction on abreue le sagapenum, l'arrousant petit à petit,iusques à ce qu'il cõmence à s'égraisser: on appelle cela nourrir le Sagapenũ: on fait de mesme de l'Opopanax. On en peut faire autãt de la dococtiõ de Myrabolãs,ou de suc d'Aunee,ou de Rue,ou de Fenoil, auec vn biẽ peu de fiel de q̃lque oiseau de rapine,& vn peu de Spica & de Mastic,les faisant cuire à demi & les passãt par l'estamine.On nourrit aussi les fueilles de Thymelea en vinaigre, pour faire la cõpositiõ de l'elect.Diaphisalidõ,qu'õ appele

pele autremēt de Alkakēgi. De mesme quād on veut faire les pilules de Thymelea, on met en infusion les mesmes fueilles en vin-aigre, & puis on les fait seicher, tellement que nous pouuons dire que infuser & nourrir sont mesmes choses, ou pour le moins qu'elles ne sont gueres differentes: car & l'vne & l'autre se fait auec humeur, & auec chaleur tiede, cōme elle est aussi ppre pour la vraye nourriture, car celle qui est trop violente brusle, & quand elle est trop foible, elle n'a point de vertu.

Toutesfois les Metaliques pour la plus part se nourrissent à l'aer chaud, & non pas sur le feu.

Quelquefois aussi on nourrit les Metaliques, auec quelque humeur, à fin qu'ils se puissent apres dissoudre plustost, ou mesme à fin de les fondre, ou pour les engraisser & augmenter, comme si on y en auoit adiousté.

On nourrit le Machefer cinq iours entiers, dans le vin-aigre pour faire la petite Triphera de Mesues, & la Triphera Moschata, & la Triphera de Galien.

On nourrit la Litarge auec huile tellement que quatre onces de Litarge

pilee, boyuent vne liure d'huile, & cinq quarterons de vin-aigre, ou plus: ce qu'il faut, seulement demenāt fort lon guement le pilon, par dedans le mortier: car vne once seulement de litarge, fait assez grosse se monte, tellement qu'on le pourroit biē mettre en forme d'emplastre, sans y adiouster point de Cire: mais quand tu commence à le broyer, il le faut broyer, longuement auec vn bien peu d'huile, & apres y mettre vn peu de vin-aigre, l'vn apres l'autre: car si on y met beaucoup d'huile ou de vin-aigre à la fois, il se noyera de façon qu'il sera apres malaisé de luy donner corps: mais si dés le cōmencement il est nourri peu à peu, tellement qu'en le broyant il se rende espez, il boyra beaucoup plus grāde quātité d'huile & de vin-aigre: mais il le faut continuellement broyer, l'espace de deux ou trois heures sans cesser, sinon qu'au commencement on se peut bien vn peu reposer, à fin que ce pendant il boyue l'humeur à loisir. I'ay souuentefoys reduit en forme d'onguent, la Chalcitis, le Machefer, le Verd de gris, & les autres metaliques les arrousant auec huile & vin-aigre, & les broyant

yant longuement: bien est vray qu'il n'y en à point qui boyue plus d'humeur que la Litarge, & croy que cela ne viẽt d'ailleurs sinon de ce qu'elle est fort seiche, & vn peu rare.

De la façon d'exprimer ou pressurer.

CHAP. XXVI.

EXprimer[1] ou pressurer, n'est autre chose que separer la substance humide & subtille, d'auec la seiche grosse & terrestre, par le moyẽ de quelque forte presse. Or l'instrument duquel on se sert pour faire vne telle action, est le plus souuent vn pressoir, lequel peut estre fait diuersement, comme est celuy ou on presse la vendange pour en tirer le vin, où comme celuy que Mesues a descript, parlant de l'huile d'Amandes douces, ou comme celuy duquel nous nous seruons pour tirer les huiles & les sucs, & pour pressurer les decoctiõs, la chair, & choses semblables: soit que ce soit vn pressoir, ou vne presse comme est celle des libraires, cõme nous l'auons enseigné, en ce que nous auons fait sur Mesues, traictant de l'huile d'Amandes douces: mais aussi à fin que ce que nous voulõs pressu-

rer ne s'escoule, ou tressaille, nous l'enueloppõs le plus souuent auec vn drap fort, comme auec vn linge, auec vn drap tissu de poil de Cheure, ou de Soye. Il aduient neantmoins quelque fois, q̃ nous ne faisons que les mettre dans vn linge, & puis les mains & les doigts nous seruent de presser, cõme, quand nous exprimons les medicamẽs laxatifs, apres les auoir mis en infusiõ. Dauantage nous les pressurons quelquefois, auec vn linge cler, & d'autres auec vn linge espez & serré: par fois nous les serrons & pressurons fort, & d'autres fois legeremẽt, selon que l'intention des Medecins est diuerse: pareillemẽt nous presurõs les vns chauds les autres froids: mesme il y en à qui ne se peuuent espraindre s'ils ne sont chauds, comme l'huile d'Amandes douces, & semblables que tu trouueras en Mesué. Aussi les sucs de Pourpier, d'Escudez, de Ioubarbe, & de Buglosse veulent estre espraints tous chauds, autrement il y faudra metre quelque chose plus liquide parmi: mais il sera parlé de cecy, quand nous traicterons de l'extraction des sucs.

L'vsage dõc d'espraindre sert à beaucoup

coup de choses, car on s'en sert és infusions, apozemes, & presque en toutes dococtions, és sirops, huiles, & autres sortes de compositions: de dire auec quel instrument chacun doit estre espraint, & combien, & s'il doit estre espraint chaud ou froid, tu le pourras beaucoup mieux aprédre en la description de chacune sorte de cōposition.

Or on à accoustumé d'espraindre & pressurer, non seulement apres auoir coulé, mais biē souuent auant que couler: bien est vray que quand on coule apres auoir pressuré, il faut couler tout doucement, de peur que la crasse & ordure qui tient à la couloire, ne passe à trauers, dãs l'humeur qui est desia coulé, si on le coule auec force.

De la maniere de frotter les medicamens.

CHAP. XXVII.

SI on frote auec les mains ce qu'on auoit mis en infusion, ou ce qu'on à fait cuire, cela seruira & aidera beaucoup à couler & espraindre, & voila pourquoy bien souuent on frotte & fraye les medicamens, auant que les couler n'y espraindre: mesme bien souuent il sera au lieu de l'expression: & pourtant en la composition du Sirop

Sapo

Saporis de pomis, on frotte le Saffrã lié dans vn linge, & en quelques autres cõpositiõs aussi, pẽdant que le Sirop cuit.

Aussi en la cõposition du Sirop aigre ex manna, on frotte la manne, entre les mains, apres l'auoir laissee en infusion dãs du suc d'endiue, auant q̃ la couler.

Pareillement on frotte le Rhabarbe, lié dans vn linge: & l'espriant-vn, en la cõposition du Sirop de cicoree cõposé.

On lie aussi la Scãmonee dãs vn linge cler, & la frotte-on pour faire le Sirop aigre, qui ait vertu de purger la colere.

Semblablement on lie l'Elebore noir dans vn linge, & le frotte-on quand on veut faire l'oximel qui ait vertu de purger la Melancholie.

Aussi frotte-on bien souuent, la mouëlle de Cartame, le Turbith, & le Gimgembre, les liãt dans vn linge, pour faire l'oximel qui ait vertu de purger la phlegme.

Mesues en la composition de l'apozeme Epithimi, commande de frotter l'Ellebore noir, l'Agaric, & le Sel indique. Aussi en la composition de l'Apozeme de Cappilli veneris, il veut qu'on frotte la Casse auec les mains, auant que la couler. Cõme aussi il faut frotter en huil

en huile rosat, la coloquinte taillee me nu auec des Ciseaux, quand on la met en Trochisques, selon que Mesué enseigne traittant des Trochisques & des simples. Aussi en la confectiō Hamech, on frotte premierement les simples auec la main, auant que les couler.

En l'electuaire aussi nōmé Diaphysfalidon autrement de Alkakengi, on frotte les simples auec la main, apres les auoir mis en infusion dās les sucs, & puis on les passe par l'estamine. Semblablement en le cōposition despilules aromatiques apres auoir faict cuire les simples on les coule, & les frotte-on.

Or ce neud duquel nous parlons, se met pour la pluspart dans le medicament humide: comme on met la Scammonee liee dans vn linge bien cler, & le pend-on dans le Sirop de fumeterre: pareillement les petis neuds des choses Aromatiques, qu'on faict pour dōner bonne odeur aux compositions, se met tremper dedans, le tenant pendu, comme il sera dict icy apres, quand nous traicterons de la façon d'Aromatizer: laquelle façon de faire est auiourd'huy practiquee de plusieurs és sirops laxatifs, principallement quād vne c'est

lon

longue maladie, ou bien pour complaire à ceux qui sont delicats.

Or quelque fois, apres que toute la vertu de ce qui est dans ce neud, est demeuree en la composition à force de frotter, on le iette là: & voila comme Soranus en faisoit, à sçauoir il faisoit cuire dans du Miel & testes de Pauot, la Myrrhe, le Saffran, l'hypocistis, & l'Acacia liez en vn linge, & puis quãd leur vertu estoit toute demeuree au Diacodium, il l'ostoit: I'ay mis c'est exẽple en auãt, à fin qu'õ n'estime pas ceste maniere de faire nouuelle, & cõme si les Arabes en estoyẽt les premiers inuẽteurs.

Il y à toutesfois vne autre maniere de frotter, laquelle sert plustost pour abreuer, amolir, & humecter: comme quand on frotte toutes les especes de Myrabolans, auec beurre frez: & toutes les autres poudres sõt abreuees d'huile d'Amãdes douces, en la cõposition de la Triphera Sarracenica, & Phenonis.

Aussi quand on abreuue, & qu'on frotte les mesmes Myrabolans, auec huile d'Amandes douces, ou auec huile Rosat, ou violat, ou huile de Iugioline, ou quelque autre huile lenitif, à fin que par leur trop grande astriction, ils n'offen

fencēt les parties qui seruēt à la nourriture. Il est aussi loisible non seulemēt de les frotter auec les mains, mais mesme de les fricasser au Soleil, ou à vn petit feu : car autrement, il ne se peut faire que les myrabolans deuiennēt rares pour receuoir l'humeur, ny que le beurre ou l'huile se fonde, q̃lque huile que ce soit, pour penetrer promptemēt par toute la substance des Myrabolans: & pourtant en la Triphera Phenonis surnōmee petite, nous lisons, q̃ les Myrabolans soyent rostis auec beurre de vache: pareillement en la Triphera suiuante, au lieu qu'il y auoit, que les Myrabolans estans couuerts de beurre de vache soyent frottez nous auons mis, soyent fricassez, & en quelques autres lieux aussi: la ou (cōme i'ay dit) on peut bien aussi lire, qu'ils soyent frottes, veu qu'il faut faire & l'vn & l'autre, à sçauoir les frotter auec les mains, & les frire tout doucement dans la poile ou dans quelque autre aise.

Et en l'electuaire inuenté par nous, en deux lieux, nous auons traduict frige, c'est à dire fricasse, au lieu de frica, c'est à dire frote: tu pourras toutefois si tu veux, retenir la premiere lecture, ou

l'autre

l'autre, veu mesmes qu'en vn autre electuaire semblable à cestuy-cy, à sçauoir en l'electuaire Alcanzi, il est ordõné de faire bouillir deux fois les Myrabolãs, & les autres simples aussi.

Toutesfois il y à des simples qu'on fricasse à la verité: comme le Cumin, que Galien au 4. liure de sanit. tuend. ordonne de fricasser, apres l'auoir fait tremper quelque temps en vin-aigre, dans vn pot de terre bien cuit: Tu auras plusieurs tels exemples, quãd nous traiterons de la façon de rostir les medicamens.

De la maniere d'extraire les sucs.

CHAP. XXVIII.

ENcores qu'il semble que l'ordre requeroit, de traiter de la coction apres auoir discouru de l'infusiõ, à cause (cõme i'ay desia dit) qu'elles ont quasi mesme faculté, & se font quasi de mesme façon: neantmoins pource que par la suite des propos nous sommes venus iusques à parler de l'expressiõ, & des sucs se fait par le moyen de la triture, & de l'expression, il m'est aduis qu'à bonne occasion, nous auons icy inseré la tractation de l'extraction des sucs.

Or ce

Or ce que nous appellons ſuc, & les Grecs Chylos (cõme nous l'auõs monſtré biẽ au long en noſtre liure des ſimples, ſelõ la doctrine de Galien) n'eſt autre choſe que l'humeur qu'on tire par expreſſion des herbes vertes, des fruits humides, ou des ſemences huileuſes, apres les auoir pilees : il ſe prend auſſi pour la viſcoſité & mucilage qu'on tire des ſemences & racines viſqueuſes, des gommes, & des racleures des parties nerueuſes, les faiſant tremper en quelque humeur chaud. I'ay donc deliberé de traicter à preſent de tous ces ſucs.

On peut donc tirer du ſuc, de toutes fueilles vertes, les pilant à par elles, & les eſpraignant : hors mis qu'il y en à quelques vnes, deſquelles difficilemẽt on peut-on tirer aucun ſuc, à cauſe de leur grande ſicité, ſi on les pile toutes ſeules, comme les fueilles de Laurier, de Thym, de Roſmarin, de Sauinier: les herbes ſauuages auſſi qu'on cueillit en lieux eſleuez & ſecs, en plein eſté, & en temps ſec, & apres Midy iettent moins de ſuc beaucoup: D'autres auſſi à cauſe de leur viſcoſité, comme les deux Bugloſſes, les Eſcudez, & quelques autres

desquelles sera parlé cy apres, parquoy si on veut tirer du suc & des vns & des autres, il faudra mesler quelque humeur liquide parmy.

Or Galien, traitant des simples, & au liure de comp.pharm.part.se sert pour les maladies des oreilles, & des autres parties aussi, des sucs freschement tirez de Cheualine, de Courge, de Chanure verd, de Lierre, de Renouëe masle, de Marrube, de Stebé, d'Absinthe, de Fenoil, de Serpentine, de Laictue sauuage, de Fumeterre, de la petite Centauree, de Chelidoine, des Rosmarins, des Mourrons, des especes d'Anemoné, de Peucedane, de Blette, de Choux, de Calamintha, des fueilles de Figuier, & de Cynoglossum: des fleurs de Peuplier blanc, de Spondylium, de Roses, & de Violettes, des racines d'Oignons, Ails. Pourreaux, Ciclamen, & Squiles.

Des fruicts pareillement, comme des Pommes, Coings, Grenades, Raisins, & plusieurs autres, desquels nous auons parlé bien au long (l'ayans prins de Galien) en ce que nous auons fait sur la premiere & seconde section de Mesué.

Quant à la façon de tirer la Scammonee, le Glaucium, l'Hypocistis, l'Acacia, & les

& les autres sucs qu'on tire des plantes estrangeres, il me semble qu'il n'est ia grād besoin de s'y arrester pour la monstrer, veu que nous n'auons pas les plantes, auec ce q̄ si quelqu'vn est curieux de le sçauoir, il le pourra apprendre de Dioscoride: il est bien vray qu'on recouure assez de plantes d'Aloës, mais elles ne seruent que de monstre & parade és boutiques des Apoticaires, là où on les trouue pendues, mais de plantes pour nourrir il ne s'en trouue point, & qui plus est, toute plāte d'Aloës ne produit pas bon suc, comme Galien & Dioscoride l'ont fort bien enseigné.

L'Acacia duquel nous vsons, est faict de Prunelles sauuages trempees en eau & cuites à petit feu, iusques à ce qu'elles se dissoluent, & apres auoir coulé ceste decoction, on la fait Seicher au Soleil, ou au feu, & la polit-on sur vne table, puis on la met comme en tablettes, lesquelles seront de couleur rougeastre, & si seront plus astringentes beaucoup, si on cueillit les Prunelles encores vertes, mais seront plus noires, & plus douces, tant plus que les Prunelles seront meures

Nostre Lycium se fait en la maniere

qui s'ensuit, comme il est enseigné au liure intitulé de Dynamibus, c'est à dire des facultez, lequel on attribue à Galien: asçauoir, on cueillit au moys de Septembre, le fruict de Periclimenos, autrement app.llé Cheure-fueil, & le pile-on, puis on l'espraint en tordant, & fait-on seicher au Soleil ce qu'on en a tiré, & le serre-on pour le garder. Quant au vray Lyciũ, on ne sçait auiourd'huy que c'est.

On prend aussi les Racines de Regalisse, & choisit-on les plus fresches, & pl⁹ humides, lesquelles on pile au moys de Iuillet, & les fait-on cuire dans de l'eau, iusques à ce que l'eau commence à s'espessir, & les ayant espraintes, on fait seicher ce qui en sort, au feu ou au Soleil.

On tire l'huile appellé Omphacin, des Oliues vertes, & l'huile doux, des Oliues meures, quand à la façon, elle est assez commune en Prouence & Languedoc.

Comme aussi on tire le verius des raisins verds, & qui sont naturellement brusćs & aspres au goust: mais le vin on le tire des raisins bien meurs & les plus doux, ce qui est assez cogneu de tous.

Vray

Vray est que la pluspart de ceux qui habitent és regions Septentrionales, se seruent du ius qu'ils tirent des pômes sauuages, lequel ils salent vn bien peu à fin de le mieux garder, au lieu de verius d'aigras. Quant aux fueilles qui sont naturellement seiches, si on en veut tirer du ius, il faudra mesler parmy pendant qu'on les pilera, ou du vin, ou quelque autre humeur propre à nostre intẽtion, comme i'ay dict: lequel hnmeur sortira presque tout apres, auec quelque partie de suc, quand on l'espraindra.

On tire de mesme le suc de Pourpier, d'Escudes, de Ioubarbe, des deux Buglosses, & les autres qui ont ainsi le suc gluant & visqueux, selon la doctrine de Galien, à sçauoir les arrousant auec quelque humeur propre & cõuenable. Toutesfois on pourra bien tirer le suc de ces herbes, sans y point mettre d'humeur, si seulement on les chauffe vn petit, & le mortier aussi, le pilon, le suc, & la presse: ou biẽ sans les chauffer, apres les auoir pilees les mettre dans vn panier d'ozieres, en quelque lieu froid, comme dans la Caue: car mettant vn plat dessous, il y tumbera assez bonne quantité de suc, petit à petit, & goute à

goute. Il est bien vray que le Pourpier sauuage, qui se trouue fort frequentement parmy les vignes, rend plus facilement son ius que celuy des iardins, si fait bien la ieune & tendre Buglosse, plus aisement que celle qui est desia trop grasse de vieillesse, & les fueilles de Borrache, plus aisement que non pas la tige.

Mesues pour faire le Sirop de Cucurbita, ordonne d'entourner & couurir vne Courle auec de la paste biẽ pestrie, & la faire cuire au four, apres il la faut espraindre, & en tirer le ius, duquel on fait le Sirop.

Le suc de la Squille se tire fort bien en la maniere suyuante: On la met en pieces auec les mains, puis on la met dans vn pot, où il y ait eu au parauant du Miel, lequel on couure fort bien, & l'enuironne-on de peau, & apres on le met en quelque lieu au Soleil, qui regarde droit au Midy, és iours Caniculaires, l'espace de quarante iours, mais il faut estre soigneux de le tourner biẽ souuẽt, à fin que la Squille sente la chaleur du Soleil de toutes parts: apres cela on oste la Squille, qui est comme si on l'auoit rostie, & serre-on le suc qui se

se treuue au fond, pour le confire apres auec du Miel D'autres font autrement; ils choisissent vne Squille qui ait esté nourrie entre plusieurs autres, & auec vn cousteau de bois, la despouillent de toutes les pelures de dehors, puis l'enueloppent de paste, & la font cuire dans vn four, qui ne soit pas par trop chaud, & apres l'auoir tiree, la pilét toute chaude, dãs vn mortier de pierre, qu'ils font chauffer, auec vn pilõ de fer aussi chauffé, & l'ayant mise dans vn linge cler & delié, qu'ils font aussi chauffer, ils la pressent bien fort: Dioscoride enseigne biẽ à rostir la Squille, disant qu'il la faut laisser dans le four, iusques à ce que la paste, ou l'Argille de laquelle elle est enueloppee, soit competemment cuite, mais il ne fait point de mention du suc. D'autres sans la rien faire rostir, l'ayant bien nettiee dehors & dedans, la pilent dans vn mortier de pierre ou de bois, fort chaud, auec vn pilõ de mesme matiere, & l'ayant pilee, ils la mettent soudain dans vn linge chaud, & l'espraignent en vne presse chaude, & par ce moyen, ils en tirent le suc fort facilement, & mesme ce qui en sort est fort cler & net. Que si la Squille est toute

froide,& qu'on l'ait pilee en vn mortier froid,il ne faudra que la faire vn peu frire, dans vne poisle de terre, & incontinent l'espraindre, entre deux ais chaudes, ou en vne presse chaude, en quelque lieu chaud.

Toutes ces choses peuuent estre tirees du dire de Galien,commandant de tirer le ius de la Squille, és iours Caniculiers,qui sont ordinairement les plus chauds,pour le moins selon le cours ordinaire. D'autres la couppent menu, & l'espraignent apres, pource disent-ils, que quand on la pile,elle deuient grasse: de sorte qu'il est bien difficile apres d'en tirer le suc,sinon (comme i'ay dit) qu'on la chauffe.Il y en à des autres qui apres l'auoir pilee, la mettent dans vn panier de Ionc ou d'Oziere, & la pendent en la caue, ou en quelque autre lieu frais, & mettent quelque pot dessous,pour receuoir ce qui distilera.

Les liqueurs,Gommes,& Resines,distilent en chastrant, perçant auec vn teriere,couppant,ou esgratignant, la racine,la tige,ou les branches des plantes: vray est qu'on ne les recueillit gueres en noz quartiers, mais on les apporte de pays estrange, qui voudra sçauoir

comme

comme ils les tirent, qu'il lise Dioscoride traitant particulierement de chascune: toutefois nous pouuons bien recueillir le suc qui sort du Saux, quand on le couppe lors qu'il est en fleur, & nous en seruir aux vsages que Galien enseigne: pareillement nous pouuons bien recueillir l'Opium, des testes de Pauot noir, enuiron les moys de Iuin, ou Iuillet: & de quelques autres plãtes que nous auons aussi,

Quant à l'Elaterium, si tu as enuie de sçauoir comme on le tire du fruict des Cocombres sauuages, regarde ce que Dioscoride en a dit: mais prens toy biẽ garde, que tu ne prennes le suc pour la liqueur, car le suc des plantes n'est pas de telle vertu que la liqueur, comme il se peut voir en la Scammonee, & és autres, comme Dioscoride & Galien l'enseignent bien au long.

Et ainsi il sort vne certaine liqueur de la racine de Mandragore couppee, percee, & cauee, laquelle est beaucoup plus efficace, que n'est pas le suc qu'on tire des mesmes racines pilees & espraintes: semblablement le Figuier, l'Espurge, & la Chelidoine, iettent vn certain laict, si seulement on arrache vne

fueille, ou vn reiettõ, à sçauoir les deux premiers, & les Titimales le iettent blãc, mais la Chelidoine le iette iaune.

De la seconde sorte de sucs: que nous auons dit estre extraits des semences huileuses pilees, comme des Amandes tant douces qu'ameres, des Noisettes, des noix communes, des Pistaches, des Pignolas, des Ben, des Noix muscates, des semences de Courles, de Cocombre, de Melon, de Citrule, de Chanure, de Nauets, de Moustarde, de Palma Christi, de Tymelea, de Lin, de Pauot, de Iusquiame, de Pommes & de Poires, nous en auons discouru bien au long auec Mesues, sur la neufiesme sectiõ, ou il est parlé des huiles: à cause que Dioscoride mesme & Galien appellẽt bien souuent ce suc, huile: & le peut-on extraire de toutes semẽces qui ont mouëlle, de sorte que mesme on en tire des petits pepins qui sont dans les Raisins, qui dure plus és lampes qu'aucun autre huile.

On peut aussi tirer du Miel des Anacardi, si seulement on oste la queuë, & puis on les fait bouillir en eau, recueillissant ce qui nagera par dessus, auec vn cuillier, qui ressẽble fort au Miel: vray

eſt qu'on le peut auſſi faire autrement.

La troiſieme eſpece de ſucs, s'extrait des ſemences, racines, & autres choſes gluantes & viſqueuſes, les faiſant tremper quelque temps en eau chaude : Or les ſemences ſont communement, les ſemences de Coings, de Marrube, d'Ortie, de Lin, de Fenugrec, de l'herbe aux Puces, de Malue, de Guymauue, & de Citron.

Des racines, celles de Malues, Guymauues, de Conſyre, de Cheure-fueil, & de Squile.

Des Gommes, La Gomme Arabique, le Diagragant couppé menu : pareillement on peut tirer de Mucilage, de la colle de poiſſon, de la colle forte, des figues & raiſins : il faudra donc mettre tremper trois onces de ces choſes, en vne liure d'eau chaude, & les laiſſer tremper toute vne nuit, lendemain les faut mettre dans vn ſachet, ou dãs vne ſeruiette de toile neufue & forte, & les fort eſpraindre en tordant, les battant auec vne petite baguette, auec laquelle auſſi tu pourras raſcler le ſuc qui en ſortira : & faudra faire ainſi, iuſques à ce qu'il ne ſorte plus de ſuc, & que la ſemence, ou la racine, demeure ſeiche & ſans

ſans aucun ſuc.

D'autres mettent trois liures d'eau, pour chaſcune liure de ſemẽces, ou de racines.

D'autres mettent vne liure d'eau cõmune, ou de quelqu'autre humeur, s'il eſt beſoin, ſur quatre onces de ſemences, ou autres choſes. Mais il faut ſeulement aduiſer ſi tu veux le ſuc fort liquide, il faudra augmenter la quantité de l'eau, ou diminuer la quantité de ſemence, & ſi tu le veux plus eſpais, faut faire au contraire.

Quelquesfois auſſi nous les laiſſons tremper trois iours, comme en la compoſition du Diachylon commũ, lequel a prins ſon nom de Chylos, qui ſignifie ſuc, ou Mucilage, comme nous l'auons monſtré ſur la ſection 12. de Meſues, & au troiſieme liure de la Methode de compoſer les medicamens.

Or les Arabes ſont d'opinion, que le dedans de la ſemẽce de l'herbe aux Puces eſt chaud, mais que le dehors eſt froid, parquoy quand ils veulent refroidir, ils ne font point longuement tremper ceſte ſemẽce, ny auec beaucoup de chaleur, & ſi ne l'eſpraignent pas auſſi beaucoup, de peur que la ſubſtance interieure,

terieure, qui est chaude, ne sorte: ce qu'aucuns affirment auoir manifestement cogneu, pour auoir mis du suc de Psyllium extraict auec eau douce, sur vne playe, la ou il causa mordication auec chaleur, laquelle ils amortirent apres, comme ils disent, y mettant du suc de la mesme semence, espraint tout doucement: Mais les Grecs tiennent que toute la semence est froide sans point de chaleur. Et pourtant Mesues dit, que si on met tremper la semẽce de Psyllium en eau de fontaine froide, la remuant souuent, & qu'on baille à boire le suc qui en sort, qu'il laschera commodement le ventre: Il dit aussi qu'il faut mettre la semẽce de Psyllium en infusion, dans la decoction, l'espace de 24. heures, la remuant à chascune heure auec vn baston, ou vne espatule, & apres espraindre tout le suc, pour faire l'huile de Psyllio: & semble bien en cela, qu'il ne craint pas par trop ceste qualité veneneuse, qui est cachee en la partie interieure de la semence, & laquelle on dit estre chaude au quatrieme degré: & peut estre que ceste chaleur est amoindrie & corrigee par la decoction.

On

On peut aussi tirer de la Mucilage, de la Colle forte, de la Colle de Poissõ, des racleures de cuirs, & de toutes les parties nerueuses, apres les auoir taillees en petites pieces: vray est que les medecins vsent le plus de celle qu'on tire de la Colle de poisson, laquelle se fait principalement des Moulues, que nous appellons: Le meilleur toutesfois est, de les raper, ou limer, & les faire cuire à petit feu, dãs de l'eau, iusques à ce que elles soyent quasi consumees: car si on les pense cuire à grand feu dés le commencement, on les brusle, tellemẽt que il est impossible de les cuire apres.

La Colle de Poisson se dissoudra aussi dans de l'vrine, dans d'eau salee, dans de l'eau ou on aura esteint de la chaux, & dans du vinaigre.

En l'Emplastre Diachylon magnum, on fait cuire à petit feu, ou sur les cendres chaudes, dans de l'eau commune, la Colle de Poisson, & l'ayant faite cuire petit à petit, elle se cõuertit toute en ius espes comme cresme.

Aussi quant on fait cuire la peau de Belier, iusques à ce qu'elle se dissolue, pour faire l'emplastre cõtra rupturam, on en tire aussi la Mucilage.

On extrait aussi bien souuent la Mucilage des Gommes, principalement de l'Arabique & du Diagragant, mettant deux drachmes de ces Gommes, en 5.6.7.onces d'eau Rose, comme on fait en la composition de l'Elegma sanum, à fin de le rẽdre plus blanc & plus lenitif.

On tire aussi la Mucilage du Diagragant, destrempant deux drachmes de Gomme, en sept ou huict onces d'eau Rose, & dans ce mucilage, on fait fondre quatre liures de Sucre, pour faire les pilules blanches sub lingua, qu'on appelle. Or d'vne drachme de la gomme Diagragant seulement, on pourra bien tirer trois & quatre onces, voire dauantage de Mucilage, si seulement tu la veux batre & agiter longuement auec vn petit baston, ou auec vn cuillier.

Nous pouuons mettre entre ces Mucilages, les gelees qui se font de quelques jus gluant, qu'on fait congeler par le moyen du froid. Car on fait cuire les pieds de veau, les cols de Mouton, les Chappõs, Perdrix, & autres chairs, mesmement celles qui sont fort nerueuses, dans de l'eau, au commancement à pe-

tit feu, & apres on l'augmente, iusques à ce que la chair se desface & dissolue: ou bien iusques à ce qu'on voye que prenant vne petite goutte de la decoction auec vn cueillier, & la laissant refroidir, elle fait coller apres les doigts ensemble, si on la manie. Alors il faut mettre le tout dans vne seruiette ou autre linge biẽ net, & qui ne soit pas trop espes & serré, & mettre vn grand plat dessous, ponr receuoir ce qui passera, & oster les os auec vn crochet, ou auec vne forchette, le reste il le faudra presser tout bellement, tordant la seruiette: Car si on l'espraint par trop, la gelee en sera trouble, comme aussi les pieds de Mouton la fonr noire, sinon qu'on les laue & nettie bien fort: l'ayant passee, il faut oster la graisse en soufflant, ou biẽ la racler auec vn cuillier, & puis la clarifier auec blancs d'œufs: apres cela il y faut adiouster vne liure de Sucre, & vne once de Canelle bonne, & la piler grossierement en cinq liures ou six de decoction: & si tu la veux faire iaune, il y faudra mettre du Saffran, ou bien vn linge trempé en ius de fleur de Cicoree, ou autre: & croy que de la est venu qu'on à appellé ce drappeau Tornesol,

comme

comme aussi on appelle la fleur de Cicoree Solsequiũ, ou Gira solis, ou Sponsa solis, pource qu'elle tourne auec le Soleil, comme font aussi plusieurs autres fleurs: Apres tout cela, on passe le tout par la chausse de l'hypocras, tout chaudemẽt & aupres du feu, car si on attend par trop il se congelle, & est impossible de le passer. Apres que tout ce qui à voulu passer de soy-mesme est passé, à sçauoir tout ce qui estoit liquide, on le met dans des plats, & le laisse-on en quelque lieu froid à fin qu'il se prenne & congele ensemble. Il y en à qui mettent parmi ce que dessus, vn peu de Colle de Poisson, à fin que la decoction deuienne plustost gluante, & q̃ la gelee en soit plus ferme & visqueuse.

De la maniere de distiller.

CHAP. XXIX.

IL me semble que voici le propre lieu où il faut traitter de la distilation, qui n'est autre chose qu'vne extractiõ de l'humeur la plus subtile qui soit au suc, & se fait par le moyẽ de la chaleur.

Quant à la façon & maniere de distiller, de ses vertus & facultez, & des instrumẽs, & du feu auec lequel il faut distiler, nous en auõs fait vn ample di-

ſcours au troiſieſme liure de noſtre Methode de compoſer les medicamẽs. Pour le preſent,i'ay deliberé d'éſeigner au lecteur quelques diſtillations des plus difficiles.

Au meſme lieu preallegué,& ſur la neufuieſme ſectiõ deMeſué,nous auõs traitté de la quatrieſme ſorte d'huiles, & de la diſtilation qui ſe fait per aſcenſum,ainſi nommee à cauſe que les vapeurs qui montẽt en haut,par la force du feu,s'aſſemblent au deſſus,& ſe conuertiſſẽt en eau,laquelle diſtille apres: & ceſte façon de diſtiller eſt auiourd'huy le plus en vſage.Si on remplit vn pot de pieces de Pin à larges fueilles, & les arrouſe on auec eau Roſe, & apres qu'on les face diſtiler en double vaiſſeau,la liqueur qui en ſortira, qui ſera huileuſe,ſera d'vne odeur merueilleuſemẽt plaiſante,& appelle-on communemẽt ceſte liqueur,eau de Cãfre.

Si auſſi on prend des Roſes incarnates ſeiches,& qu'on les face diſtiller à la vapeur de l'eau chaude, apres les auoir humectees, elles rendront vne eau roſe qui ſera fort exquiſe.

Les eaux qu'on fait diſtiller à la vapeur de l'eau chaude,retiennent les facultez

cultez & qualitez des plantes d'où on les tire, mais elles ne se peuuent pas garder longuement, à cause qu'elles ont beaucoup de superfluitez & ordures: celles qu'on distille à la chaleur des cendres, ou du sable, ou du machefer puluerizé, dans des vaisseaux de pierre, ou de verre (encores qu'il y en ait plusieurs sur vn mesme fourneau, soit long ou rond, couuert de tuiles, qui retiennent le sable en haut, enuironnee de plomb) se gardent bien mieux, & plus longuement: mais il se faut bien prendre garde, de faire eschauffer petit à petit ces vaisseaux desquels on se sert pour distiller, & refroidir aussi, auant que les mettre à l'aër froid: autrement ils se romproont incontinét. Quād à celles qu'on fait distiller en rosaires de plōb, ie suis d'auis de n'en tenir aucun conte, ni en vser aucunement, à cause de la Ceruse & des autres mauuaises qualitez qu'elles peuuent tirer du plomb, veu mesme que Galien condamne l'eau qui ne fait que passer par tuyaux de plomb pource, dit-il, qu'elle cause la dissenterie.

Quant à la distillation que nous appellōs per descensum, ō ce qu'ō y peut

distiller, nous en auons traitté sur Mesue, quand il parle de la troisiesme sorte d'huiles.

Pareillement si on met les Squilles fresches, apres les auoir mises en pieces, dans vn pot pertuisé au fond, & biẽ clos par dessus auec d'Argille, lequel on enuironnera de flamme, il distillera vne eau en vn autre pot qu'on mettra dessous, lequel on luttera bien, auec le fond de l'autre: ceste eau meslee auec de la farine ou du pain: fait soudain mourir les rats, comme aucuns tiennẽt: mais elle les fera bien mourir plus soudain, si on y mesle vn peu de Litharge.

Si on met des Roses toutes fresches sur vn linge qu'õ aura tendu sur la bouche d'vn bassin ou d'vn pot, & puis qu'on mette vn autre vaisseau plein de braise sur les roses, il distilera dans le pot de dessous beaucoup d'eau & de bonne odeur: on en peut faire autant des autres fleurs: & ceste façon de distiller est aussi appelee Per descensum.

Si aussi on met deux pots à pisser l'vn contre l'autre, & qu'on remplisse de roses celuy de dessus, & puis qu'on les mette au cœur du Soleil, il distilera en celuy

celuy de dessous, vne eau fort odoráte.

De la maniere de cuire.

CHAP. XXX.

POurce qu'ẽ toute distilatiõ il y à cõme vne certaine forme de coction, d'où vient aussi q̃ l'eau distilee, est tousiours plus delicee que non pas le suc: & aussi qu'en toute coction il y a comme quelque distilation, comme on le peut biẽn remarquer au couuercle du pot où on met cuire, qui se trouue tousiours plein de vapeur. Dauãtage q̃ l'vne & l'autre s'accõplissẽt par la chaleur: il me semble que l'ordre requiert de traiter de la Coction : il est bien vray que nous auons traité la plus part de ce qui concerne ceste matiere au troisiesme liure de nostre Methode de composer les medicamens: parquoy tu le pourras chercher là, à fin que nous ne perdions le temps, de traiter d'vne mesme chose deux fois.

Le plus souuent pour cuire les medicamens, on les fait bouillir en quelque humeur chaud: mais biẽ peu souuẽt on les fait rostir. Or biẽ souuẽt on cuir les simples tous ensẽble, ou chacũ à part: & quelquesfois aucunes compositions.

L'humeur auquel on a accouſtumé de les faire cuire, eſt le plus ſouuent de l'eau laquelle peut eſtre ſimple, ou medicinale : la ſimple peut eſtre ou en eau de pluye, ou de fontaine, ou bien eau diſtillee: la medicinale, cõme eau ſalee eau de mer, eau Alumineuſe, Sulphureuſe, Bitumineuſe, ſentant le Vitriol, ou le charbon de pierre.

On peut mettre au nombre des eaux composees, la Leſſiue, l'Vrine, le Vin, Vin-aigre, Verius, Ceruoiſe, Eau-miel, Vin-miel, Apomel, Vinaigre-miel, Oxicrat, Laict, Petit laict, le ius liquide des plantes, l'huyle, les reſines toutes freſches, les graiſſes, le Beurre, le Miel, le ſucre fondu en quelque peu d'humeur auec pluſieurs & diuerſes manieres de chacun de ceux-cy, ſelon les diuerſes intentiõs des Medecins: tellement que bien ſouuent il faut meſler deux voire trois de ces humeurs enſemble: comme on prend la decoction des Pois chiches, le laict de Vache, ou de Brebis, pour faire cuire les racines de Panicaut, de Reffort domeſtique, & de Serpentine, ſelon le dire de Meſué.

Mais la quantité de c'eſt humeur eſt diuerſe, ſelon la diuerſité des intentiõs: comme

comme en la composition du Diasatyrion, il est ordonné que le laict de Vache ou de Brebis, passe deux doigts par dessus les racines : que si cela ne suffit pour faire cuire les racines, il y en faudra mettre d'auantage, mais il le faut mettre tout chaud, comme il faut faire en toutes choses qui veulét cuire deux fois, selon l'enseignement de Galien, au liure de Alimétis, ce que les cuisiniers obseruent fort bien.

Quant aux Syrops & autres qui veulent estre cuits, combien il y faut mettre d'humeur, tu le pourras voir au troisieme liure.

Or la chaleur moderee est le principal instrument pour cuire toutes choses (car aussi la coction ne se fait que par la seule chaleur moderee) ie dy la chaleur, nõ pas seulement du feu, mais aussi du Soleil, & des animaux : il est bié vray que la chaleur de la chaux, de la fumee, du famier pourri, & des escorces, peut bien quelquesfois seruir: mais c'est seulement és choses qu'on applique au dehors, comme en la cõpositiõ du Psoricum de Galien : car quant aux choses qu'on veut faire prendre par la bouche, il seroit dõmageable : comme

auſſi ſi on les fait cuire auec charbons non allumez, ny à demi bruſlez, ou auec bois pourri:& de fait vne telle chaleur(comme auſſi quand il y a de la fumee)acquiert vne eſtrange qualité aux choſes qu'on fait cuire, auec ce qu'elles ſentent le feu.

Auſſi Meſüé dit, qu'il faut cuire l'Ectuarium roſatum,à petit feu & cler:pareillement auſsi tous les Syrops veulẽt eſtre cuits à petit feu.

Il faut donc que la matiere de laquelle on veut entretenir le feu, ſoit ſeiche & de bonne odeur, comme ſont les Sarmens de la vigne, auec leſquels Galien veut qu'on face cuyre la Teriaque:ou des charbons à demi bruſlez,& qui ont deſia perdu leur mauuaiſe odeur:or au commencement il faut faire petit feu, & puis petit à petit s'il eſt beſoin l'augmenter: car ſi on fait trop grand feu du commencemẽt cela nuit, car il bruſle, & ſi fait perdre la vertu, auec ce que la choſe n'eſt pas cuite à demi, qu'elle ſent le bruſlé à plaine gorge.

Et comme i'ay dit, on ne cuit pas les medicamés au feu ſeulement,mais auſſi au Soleil:comme la Squille, & le Vin-

aigre

aigre Squilitique qu'on en fait, veulent estre mis au Soleil l'espace de quarante iours, les remuant tousiours, selon que dit Mesué.

L'Hydromel aussi, & l'autre Syrop de Calamintha, veulent estre laissez au Soleil autãt de tẽps, ou mesme deux & trois mois, ou d'auantage: Galien fait trẽper en huyle les fleurs de Peuplier, & la semence de Sapin, ce qui est cõme vne espece de coction, principalemẽt si on les met au Soleil: mais aussi on le peut faire en toute saison de l'annee, cõme aussi le Psoricum, qui est cõposé de deux parties de Vitriol, & vne de Lytharhe, mis en vn pot neuf, & enterrez dãs le fumier és iours Caniculiers & au cœur de l'Esté, l'espace de quarante iours. Sẽblablement quand on garde la Teriaque, & semblables opiates, plusieurs mois, voire mesme quelques annees, cela leur est comme vne coction, qu'on appelle vulgairemẽt fermẽtatiõ.

La fin pour laquelle nous faisons cuire les medicamens, est ou pour augmẽter leurs facultez, qui autrement sont foibles, cuisãt ensemble auec eux, ceux qui ont plus de faculté & vertu: ou biẽ pour amoindrir la faculté de ceux qui

l'ont par trop violente & forte:ou pour oster entieremēt vne mauuaise & estrā ge qualité qu'ils peuuent auoir : ou biē pour faire que de plusieurs & diuers medicamens, & qui semblent auoir diuerses facultez, les faisant cuire ensemble, on en produise vne certaine faculté & vertu. D'auantage nous les faisons cuire bien souuēt pour leur faire auoir telle forme que nous voulons:ou pour complaire aux malades, qui sont quelquesfois delicats:quelquesfois à cause de la nature des simples, & d'autrefois pour les pouuoir garder plus longuement, nous les rendōs secs par la coctiō lōgue, cōme nous auōs aussi quelquesfois esgard à l'humidité du temps.

Outre toutes ces causes, nous faisons par fois cuire les medicamēs, pour en oster la crasse & ordure: car le feu (comme aussi toute autre chaleur, assemble tout ce qui est de mesme nature, & separe les choses diuerses:semblablement à fin de faire q̄ l'humeur, dans lequel nous faisons la decoction, attire la faculté & vertu de ce qu'on y fait cuire, & pour ceste raison on fait cuire tous Syrops, Apozemes, & huyles de la quatrieme espece.

Nous

Nous mettrons donc icy quelques exemples de tout ceci.

On fait cuire les Choux & les Létilles en deux eaux, iettant la premiere eau, & les Huyſtres auſsi, & y remettãt de l'eau chaude, quand nous voulons reſerrer le ventre: mais quãd nous voulons qu'elles laſchent le ventre, nous les faiſons cuire en vne eau ſeulement: pareillement les Ails, Oignons, Pourreaux, Vigne-porrete, & toute autre choſe que nous voulons luy oſter ſa premiere nature, & luy en faire auoir vne autre comme toute nouuelle, il la faudra cuire en deux eaus: tellement toutesfois qu'elle ne ſente point l'aër froid, & qu'on n'y mette point d'eau froide: car autrement il ſera impoſsible apres de la faire cuire parfaitemẽt, encores qu'on la face cuire longuement: ce qui ſe doit auſsi eſtre gardé & obſerué, quand nous faiſons cuire vn medicament, & que le premier humeur eſt tout conſumé, tellement qu'il en faut mettre d'autre.

On fait cuire la Guymauue auec quelque ſuif, & puis la broye-on enſemble, pour faire meurir les abſez & tumeurs difficiles à meurir.

L'Eau-miel a diuerses facultez, selon qu'elle est plus ou moins cuite, comme enseignent Galien & Mesué.

Lib 2. aliment.

Li. 6 simp.

Aussi l'Oximel cuit longuement, dissipe les ventositez.

On fait aussi cuire les scieures ou rabouttceures d'Alisier, en eau ou vin, cõtre la pelade & cheute de poil, selon Galien au septiesme liure des simples.

Le mesme autheur faisoit cuire d'Alun dans du Miel, la racine de Tithymale, ou de Bouillon dans du vin, ou vinaigre, contre la douleur des dents.

Il faisoit aussi cuire auec du Miel, le verius d'Aigras, le suc des meures de Meurier, ou de Ronce, le ius de Grenades, du Rhus, de Coings, de Poires sauuages, ou de Noix verdes, pour faire les compositions qui seruent à renforcer l'estomach : & la racine & semence d'Arction, il les faisoit cuire en vin.

Il dit aussi qu'il faut faire bouillir la racine de Serpentine en deux ou trois eaus, pour luy oster son acrimonie, & pour la rendre propre à mettre és electuaires.

La racine d'Afrodillesaussi veut estre ainsi cuite, à fin de luy faire perdre son amertume, laquelle la Squille pert fort

difficilement.

La racine du Bulbe cruë est propre aux electuaires, ou bien si elle est cuitte vne fois seulement, mais cuitte en deux eaus, elle perd entierement son amertume, tellement qu'elle ne sert de rien és electuaires.

Les Oignons, Ails, pourreaux, & vigne-porrete, estans cuits deux ou trois fois, perdent bien leur acrimonie, mais ils ne laissent pas pourtant de seruir à nettoyer la poitrine.

La racine de vit de Chien, boullie en eau, ou cuitte sous la cendre, s'adoucit, comme il est dit au second liure de Alimentis.

La Buglosse cuitte en eau-miel, est propre à nettier la Cane du poulmon.

Le ius de Chous cuit auec miel, sert d'Electuaire.

Les Dattes aussi cuites en vin miel, ou vin cuit.

On faict aussi cuire le laict, ou bien on y met dedans des pierres fort chaudes, ou vn carreau de fer ou Acier bien alumé, à fin de consumer la substance du laict-cler, qui est acre, & le rendre propre contre la Disenterie & flux de ventre.

Et à ceste mesme fin on fait cuire la Cheualine, en eau si il y a fieure, & auec auec du vin brusc quãd il n'y a point de fieure. On fait aussi cuire les feues en Oxicrat. Quant aux instrumens desquels on se sert, pour cuire les medicamens, ils peuuent estre vaisseau de toutes matieres, comme d'Or, argẽt, Erain, Estain, Fer, ou Terre: il est biẽ vray que les pots de terre doyuẽt estre biẽ cuits, à fin que le medicament n'en tire quelque mauuaise qualité: & doyuent aussi estre de Caillou, ou comme Mesues les appelle, de Pierre, ou bien Plombez & Vernis: mais les meilleurs de tous, sont ceux de verre.

Oxicrat est d'eau meslee auec du vinaigre.

Or ces vaisseaux, dãs lesquels on fait les decoctions, sont ou simples, & composez & doubles (appellez communement Balneum mariæ) lesquels Galien recommande fort pour faire les huiles chauds, & beaucoup d'autres compositions; & toutesfois auiourd'huy l'auarice, la negligence, & la mauuaistié cõmande de telle façon aux hõmes, qu'on n'en vse point du tout, ou bien peu. Il faut donc faire deux vaisseaux, l'vn dãs l'autre, mais qu'ils soyent distans l'vn de l'autre, d'vn bon doigt tout à l'entour,

tour, tellement que celuy de dehors puisse contenir bonne quantité d'eau: sinon que l'on aime mieux faire comme Galié, asçauoir mettre le petit vaisseau, dãs lequel on a mis ce qu'on veut faire cuire, dans vn autre vaisseau plein d'eau bouillante, qui est immediatement sur le feu.

On fait donc cuire la Miua simple, & les Citrons confits, par le conseil de Mesues, en vn vaisseau de pierre, ou cõme nous l'appellons, de Gailloul.

Le mesme autheur fait cuire en double vaisseau, l'huyle Rosat, l'huyle Violat, l'huyle de Nenuphar, l'huyle de Coings, de Pauot, l'huile Martin, de Põmes de Mãdragore, d'Aneth, de Cammomile, l'huyle appellé Sicyonium, l'huyle de Flambe, de Ruë, le Nardin, le Mastichin, & i'estime qu'il seroit fort bon de faire ainsi cuire tous les autres huiles: car l'huyle cuit en simple vaisseau acquiert vne fort mauuaise odeur & mal plaisante, auec ce que la faculté d'eschauffer acroist, & la faculté refrigeratiue diminue: Aussi Heras faisoit cuire le Diacodium en double vaisseau sur vn feu bien vif & sans fumee.

La crouste de paste ou d'argille, de laquelle

laquelle on couure la Squille, ou la Scammonee,& autres semblables, leur sert de vaisseau pour les faire cuire:cōme ausi la mesme crouste,& le Coing, ou autre pomme aspre, dans laquelle on met la Scāmonee pour la preparer, luy sert comme de double vaisseau.

Il nous faut mettre fin à la decoctiō, lors que nous auons obtenu ce que nous demandions, soit que nous eussions vne simple intention,ou plusieurs comme si nous faisons cuire le medicament, pour acroistre sa vertu & faculté, ou pour la diminuer, ou pour l'oster du tout: quād nous l'aurōs augmentee autant qu'il sera besoin, ou diminuee, ou ostee, nous faudra cesser de le cuire: de mesme és autres intentions. Et de là vient que nous cuisons les vns iusques à la moitié, iusques au tiers,ou bien iusques au quart: ou iusques à ce qu'il soit diminué d'vne liure de deux,ou de trois:les autres iusques à ce que le tout soit bien incorporé,& de bōne espesseur, cōme de l'espesseur du miel,ou de la fange,ou de la cōsistēce d'vn cerat liquide, ou d'vn Emplastre. Nous faisons dōc cuire le Resiné, iusques à ce qu'il soit assez espez, tellement

ment qu'il se puisse garder:pareillemẽt les syrops, eclegmes, electuaires, onguents, cerats, & emplastres, nous les faisons cuire, iusques à ce qu'ils soyent de l'espesseur & consistence qu'ils doyuent estre: mais il sera traicté de cecy plus amplement, au troisieme liure, quand nous enseignerons la façon de faire chascune composition.

Le Diamorum nous le faisons cuire auec Miel, iusques à ce qu'il soit plaisant à la bouche, & que toute l'humidité superflue estant consumee (laquelle seroit cause de le faire trop chaud, & de le faire pourrir) on le puisse garder vn an entier: ce que ne peut pas faire le Miel, quand il est meslé auec le suc des meures, s'il n'est cuit competemment: encores que si on met le fruict du meurier, ensemble auec sa queuë, dans du Miel, sans qu'vn fruict touche l'autre, mais qu'il y ait quelque distance de l'vn à l'autre, & puis qu'on les mette en quelque lieu froid, ils se pourront bien garder vn an, sans se gaster.

Les Bulbes & Racines, qui entrent en la composition du Diasatyrion. *Galien.*

Les testes de Pauot, dequoy on fait le Diacodium. *Mes[illegible]es.*

Les teftes de Grenoilles, pour faire l'huile de Ranis.

Le Renard, dequoy on fait l'huile vulpin.

Les Viperes, dequoy on fait les Trochifques qui entrent en la Theriaque, & l'huile de Viperes: toutes ces chofes dy-ie, veulent eftre cuittes, iufques à ce qu'elles fe diffoluent en l'eau, à force de cuire.

Les medicamens qu'on fait pour l'eftomach, & pour les maux de bouche, doyuent eftre cuits iufques à ce qu'ils ayent la confiftence de miel, ou de la bouë.

Les electuaires mols, iufques à mefme confiftance: mais pour faire les electuaires folides, il faut bien faire cuire plus longuement le Sucre.

Quant aux Sirops nous les faifons cuire auec Sucre ou Miel, ou auec les deux enfemble, iufques à ce qu'on puiffe cognoiftre par leur vifcofité & lenteur, laquelle on pourra effayer auec les doigts, que toute l'humidité fuperflue eft confumee: tu cognoiftras donc que le Sirop fera affez cuit, quãd il cõmencera à filer, foit que tu en verfes vn peu auec vn cuillier, ou que tu en manies

manies quelq̃ goutte entre tes doigts. ou bien quand mettant vne goutte sur vn marbre, ou sur l'ongle, elle ne s'espand point, ny ne coulle comme eau, mais demeure vnie & assemblee.

Les choses qui estans pleines sont meilleures, empirẽt si on les fait cuire, comme la Casse noire,& les Tamarins. Mesues ordonne de dissoudre la Manne,les Tamarins,&la mouëlle de Casse, dans quelques sucs purifiez,& puis les faire cuire auec les autres, quand ils sont desia demy cuits, iusques à ce que ils ayent la consistence de Miel, à sçauoir en la compositiou de Diamanna, en la composition de Triphera persica, & en la composition de Alkakengi. Et en la confection Hamech, il ordonne que ces trois choses, ayans esté dissoutes en l'infusion apres qu'elle est coulee, qu'on les frotte auec les mains, & qu'on les coule aussi, & puis qu'on les face cuire auec Sucre, iusques à la consistence de Miel.

En la confection de Manne, qu'on attribue à Galien, il est ordonné de faire cuire la Manne à petit feu,en vne suffisante quantité de suc de Roses, iusques à ce qu'elle soit assez cuitte: en la

composition surnommee Teromatũ, on la fait cuire en eau rose: & en la cõposition suiuante, il la faut cuire auec Sucre, iusques à ce qu'elle ait la consistence de Miel.

Quant aux emplastres, nous les faisons cuire iusques à ce qu'ils ne souillent plus les mains, si on les manie, & qu'ils soyent fort tenax & gluants.

Le Miel que nous faisons cuire, en eau, en vin, ou en quelque autre liqueur, pour mettre és Antidotes, & autres compositions, est lors assez cuit, quand le mettant sur vn marbre, il ne se prend du tout rien au marbre.

Il y à presque mesme raison en la coction, qu'en la maniere de piler, quant aux medicamens, à sçauoir que ceux qui endurect bien d'estre pilez longuement, sans diminuer leur vertu, porteront bien aussi d'estre cuits longuemẽt: Car ceux qui sont gros, espez, gluants, secs, durs, massifs, de substãce nerueuse & membraneuse, ayans vne faculté forte, & bien meslee parmy leur substãce, porteront d'estre cuits longuement, parquoy aussi il les faudra mettre les premiers en la decoction: nous pouuõs mettre en ce rang tous les metaliques,

les medicamens terrestres, ceux qui sont astringens, entant qu'ils sont tels, (car les roses, l'aluine, le Rhabarbe, l'aloës, les Mirabolans, l'Agaric, ont aussi quelque amertume en la superficie, à cause de laquelle ils sont laxatifs, parquoy ils ne veulent pas estre cuits si lõguement que la vertu astringente requerroit) quasi toutes les racines, à cause de leur substance terrestre. Vray est qu'il les faut couppet ou rõpre premierement, comme la Sarrasine, le Cocombre sauuage, l'hermodacte, le Poly pode, & les autres: mesme quelquefois on les pile apres qu'elles sont cuites à fin de les pouuoir mieux faire passer par le crible, comme Mesues en la com position de Diasatyrion.

Et ainsi faisons longuement cuire le Rhabarbe, & tous les Myrabolãs, quãd nous auons volonté de restraindre & reserrer: mais au cõtraire, si nous voulõs purger, nettoyer, & ouurir, il ne les faut cuire que bien peu, ou plustost les mettre en infusion.

Il me semble bien toutesfois, qu'il ne faut pas cuire longuement la racine de Regalisse, car à caule qu'elle est fort douce, il seroit à craindre que la faisant *Mesues.*

cuire longuement, elle ne deuint amere, comme font les autres choses douces: principalement quand elle à desia acquis quelque amertume par sa vieillesse, mais quād elle est encores fresche & recente, d'autant qu'elle a beaucoup d'humidité superflue, on la pourra bien mettre dés le commencement, auec les autres racines, comme en la composition du Syrop d'Hysope, de Iuiubes, de Regalisse, & autres qu'on fait pour la poictrine.

Les choses acres & piquantes au goust, veulent aussi estre longuement cuites, si nous leur voulōs faire perdre leur acrimonie: sinon qu'elles eussent leur vertu fort foible & debile & aisee à resoudre.

La Coloquinte, la petite Centauree, auec ses fleurs & sa semence, endurerent bien d'estre pleinement cuits.

Au contraire les choses menues, deliees & subtiles, liquides, fraisles, humides, molles, rares, qui ont leur vertu foible en la superficie, & non pas meslee parmy leur substance, ne peuuent pas souffrir d'estre longuement cuits, parquoy il les faudra mettre en la decoction, lors que les autres sont presques cuits:

cuits: nous pouuõs mettre en ce nombre les Roses, les violettes recentes, car quand elles sont seiches, & mesme leur suc, peuuent bien estre cuits plus longuement.

Le Gingidium, selon que dit Galien au second liure d'Alimẽtis, ne veut pas estre cuit longuement.

Les Bulbes, seront assez cuits, pour ueu qu'on les face bouillir.

Le Daucus ou Panais sauuage quand on le veut manger, il le faut cuire plus longuement qu'on ne feroit pas les Pastenailles de Iardin.

Il n'y à pas vne fleur qui vueille estre cuitte, & cela est cause que pour faire les huiles auec les fleurs, on les met seulement au soleil: que si les fleurs ont vne odeur forte & plaisante, cõme ont les Roses & la Camomile, & qui soit de longue duree, l'huile sera plus subtil & plus vtile, pour auoir esté au Soleil longuement: mais les fleurs qui n'ont pas grande vertu, & qui s'esuanouit facilement, ne veulent pas estre laissees si longuemẽt au Soleil, à cause que leur vertu se perd soudain, comme le Lis, & les Violettes. *Paul. li. 7. cap. 20.*

On ne peut pas faire cuire longue *Mesue.*

ment, sans beaucoup diminuer de leur vertu, l'Epithime, & les fleurs de Stechas Arabique: bien est vray que les fueilles, pourront bien estre cuittes vn peu plus longuement.

Mais les medicamẽs qui ont ces qualitez encores plus manifestes, ne peuuent souffrir aucune coction: mais apres qu'on a osté le reste de dessus le feu, on mesle ceux-cy parmy: quelquefois tout chaudement, quãd ils ne sont pas du tout si foibles, & par fois on attend qu'ils soyent refroidis de beaucoup, asçauoir quand nous craignons *Mesues.* que la vertu du medicament, qui est subtile, & aisee à s'euaporer, estant dissoute par la chaleur, ne se perde & s'en aille en fumee.

Les medicamens qui laschent le ventre, rendãt les parties glissantes, ne demandent pas beaucoup d'estre cuits: toutesfois la Casse, la Manne, les Tamarins, sont bien quelquefois cuits par le mesme autheur, mais bien peu, & non pas tellement que leur vertu glissante se puisse perdre.

Ceux qui sont comme moyens entre ceux desquels nous auons parlé, pourront aussi estre moyennement cuits: comme

comme sont l'Aluine, le Cabaret, l'Agaric, le fruict de Tymelea, la Fumeterre, le Sené, la Squille, le Glayeul, l'Hysope, le Thym, le Turbith, toutes les semences, horsmis les semences de Cocombre, de Courle, Melon, & Citrule.

Le Rhabarbe qui n'est point brouillé ny sophistiqué, portera biẽ d'estre cuit assez longuemẽt, & pilé aussi, mais à celuy qui est rare & lasche, tant peu qu'on le cuise, c'est beaucoup, car sa vertu se resout. *Mesues.*

On peut aussi bien cuire moyennement les Tamarins : mais si on les fait cuire longuemẽt, ils perdront entierement leur vertu : voila pourquoy on destrempe en quelque humeur conuenable, & les Tamarins, & la Casse, & les ayant coulez, on les met auec du Sucre ou auec du Miel, qui est desia cuit, iusques à ce que l'humeur soit consumé, & les fait-on cuire ensemble iusques à ce qu'ils soyent de bonne consistence: puis les ayans ostez de dessus le feu, & qu'ils seront vn peu refroidis, on mesle les poudres parmy. *Ibidem.*

Des plantes donc, il faut premierement faire cuire les racines, apres toutesfois les auoir taillees en pieces ou

rompues, comme i'ay dit, & lors qu'elles commenceront à cuire, il faut mettre les femences (horfmis les femences de Cocombre. de Courle, Melon, & Citrule, qui ont leur fubftãce plus tenue, qui eft propre à prouoquer l'vrine) & par mefme moyen les efcorces, & les bois quelque peu rõpus & brifez: apres tout cela, il faut mettre les herbes feiches, vn peu hachees, ou bien fi elles font groffes, il les faut rompre & brifer: apres il faut mettre les herbes verdes, taillees menu, ou rompues en tordant auec les mains, horfmis toutes les efpeces de Capilli veneris, & la Laictue fauuage, qu'on appelle Endiuie.

Apres il faut mettre les fruicts, oftant premierement le Noyau, les femences, & l'efcorce, & mefme s'ils font gros les faudra coupper, comme font les Prunes, Figues, Sebeften, Iuiubes, & raifins fecs.

Finalement, il faut mettre les fleurs, l'Epithymum, & la Stœchas: mais la Camomile, encore qu'elle foit d'effence fubtile, neantmoins à caufe que fa vertu eft fort meflee auec fa fubftance, on la peut cuire plus longuement, fi faiton bien auffi la fleur de Ionc, fi on la pouuoit

pouuoit recouurer, & l'Helichryſon, qu'on appelle communemẽt Sthechas citrine.

Auſſi les ſucs ſeichez, les liqueurs, Gommes, Reſines, la Mãne, & la Caſſe, apres les auoir diſſoutes en quelque humeur, on les pourra mettre ſur la fin de la decoction. Car il y en a qui apres auoir diſſous les liqueurs, en vinaigre, ou en vin, & les auoir coulez & cuits iuſques à ce que l'humeur auec lequel on les a diſſous ſoit conſumé, ils les meſlent parmy le reſte apres qu'il eſt hors de deſſus le feu, en les remuant touſiours auec vne eſpatule.

Le Muſc, l'Ambre gris, le Camfre, les pierres precieuſes, les poudres aromatiques & cordiales, ſe doyuent mettre dans la decoction, lors que le reſte eſt oſté de deſſus le feu, & qu'il eſt encores tiede.

Mais les Roſes, le Rhabarbe, l'Aloës, l'Agaric, & les Myrabolãs, il ne les faut pas beaucoup faire cuire, comme i'ay dit, ſi on veut faire vn medicament laxatif: car ſi on les fait cuire longuemẽt, leur vertu laxatiue, qui eſt en la perficie, & qui n'eſt pas fort meſlee auec la ſubſtance, ſe perdra & diſſipera: mais ſi

tu veux faire vn medicament qui reſtraigne & reſſerre, il les faut longuement cuire, à fin que la vertu laxatiue eſtant oſtee, la ſubſtance terreſtre qui eſt aſtringente, ſoit attiree par la coction.

Pareillemēt il ne faut pas faire beaucoup cuire les Violettes, quand noſtre intention eſt de purger, en rendant les parties gliſſantes, mais ſi nous voulons qu'elles purgent par attraction, il les faut fort faire cuire, à fin que la force de la coction, la vertu & faculté qui eſt comme cachee au dedans, ſoit attiree au dehors.

Quand la Scammonee eſt cuite dans vn Coing, il ne la faut mettre qu'à la fin de la decoction : mais ſi elle eſt toute cruë, il la faut piler groſſierement, & la mettre quand la decoction eſt à demy faite: mais il ſe faut bien garder de la piler trop delié, de peur que ſa vertu laxatiue ne s'en aille: ce qui peut aduenir ſi on la fait cuire vne fois ſeulement, mais longuement, ou bien ſi on la fait cuire deux fois, ou bien ſi on garde longuemēt le medicament auant que s'en ſeruir, ou bien ſi on la pile trop exactement, auant que la faire cuire.

Auſſi

Aussi si la Scãmonee sent la chaleur, elle s'amasse en petits morceaux, tellement qu'vne partie du medicamẽt aura beaucoup de Scammonee, & l'autre n'en aura point ou bien peu, & ainsi le medicament ne sera pas esgal: parquoy le meilleur est de la mettre à la fin.

Or il faut entendre sainement ce que i'ay dit, que la coctiõ auoit mesmes vertus que la triture: car la chaleur du feu est bien plus grande que n'est pas celle qui s'engendre par le frayement du pilon contre le mortier, & les choses dures qu'on pile: parquoy aussi la coction dissippe bien plus soudain la vertu des medicamens, qui ne fait pas la triture.

Aussi les choses Aromatiques se peuuent bien piler, non pas tant toutesfois que les autres choses, encores qu'il les faille tousiours piler autant qu'il est besoin: mais on n'a garde de les faire cuire, seulement quand le reste est desia cuit, & qu'on l'a osté de dessus le feu, comme i'ay dit, on les mesle parmy les Antidotes mols, qui estoyent fort en vsage entre les anciens, ou secs & solides, qui sont auiourd'huy fort en vsage: cõme la Canelle, & le bois d'Aloës.

Quant au fin or en fueille, & à l'argẽt aussi

aussi en fueille, il n'est pas besoin de les faire cuire longuement : car encores qu'ils puissent bien porter d'estre cuits longuemét, il n'ont pas toutesfois plus de force cuits que cruds. Pareillement les perles, le lapis Lazuli preparé, l'Ambre, & le Musc, n'ont que faire d'estre cuits.

Quand la decoction est faite iusques à la moitié, au tiers, au quart, ou iusques à quelqu'autre mesure, le plus souuent on la laisse rasseoir, ou bien on la clarifie auec blãcs d'œufs, & puis on la coule, apres tout cela on la fait bouillir derechef, ce qui doit estre bien souuét obserué és sirops. Il y a aussi plusieurs cõpositions qu'il faut cuire deux fois, cõme sont les deux antidotes surnõmez Alcanzi, le Catholicum, & l'vne & l'autre composition du Diasatyrion.

Aussi auant que cuire les medicamens, bien souuent on les prepare en plusieurs autres façõs: les vns nous les nettions premierement dedãs, nous les pilons, lauons, rostissons, bruslons, ou mettons en infusion.

D'autres estans mis cuire auec aucunes choses, ils en sont plustost cuits: cõme si on fait cuire les racines d'Ortie

auec la chair, la chair en eſt beaucoup plus cuitte: comme au contraire, ſi on met vne racine de Nenuphar parmy les pois, lors qu'ils cuiſent, il ne demeurera pas vn pois dans le pot, qui ne ſe iette dehors.

La colle de Poiſſon cuite auec chaux viue, ſe diſſoudra ſoudainement: mais il faut bien regarder ſi la chaux viue ſera point dommageable à la maladie.

De l'vſage & façon d'eſcumer.
CHAP. XXXI.

Escumer n'eſt autre choſe qu'oſter l'eſcume, la matiere de l'eſcume, comme ie la prens en ce lieu icy, n'eſt pas ſeulemẽt vn certain ſuc gluant, qui contient du vent dedans ſoy, cõme Galiẽ l'enſeigne au liure des Aphoriſmes, mais eſt toute ordure, laquelle à cauſe de ſa legereté eſt ſeparee par la force du feu, ou meſme encores qu'elle ſoit peſante, toutesfois elle ſe peut amaſſer & aſſembler auec blãcs d'œufs: or nous eſcumõs quelquesfois les ſimples, comme les ſucs, le ſucre, ou le miel, & quelquesfois les compoſez, comme ſont les apozemes & les ſirops.

Quand on veut escumer le miel on met au double d'eau, sinon qu'on y exprime quel que autre humeur.

Pour escumer le Miel, on le fait bouillir auec eau, ou auec vin, ou auec vinaigre, selon la diuerse intétion à laquel le nous pretendõs: car si on le fait bouillir tout seul, il espanche incontinent, & bouillit iusques par dessus, & estant allumé, est en danger de mettre le feu en la maison. Dauantage, si on le faisoit bouillir tout seul, à cause qu'il est fort doux, il deuiendroit amer, auant qu'il fust assez escumé. Pour l'escumer, aucuns mettent pareille quantité d'humeur que de Miel, les autres en mettẽt au double: & cependant qu'ils bouillẽt à petit feu, on oste l'escume auec vn cuillier percé: & quand il est à demy cuit, & qu'il bouillit fort, on met parmy les blãcs d'œufs, à sçauoir vn pour chacune liure de miel: apres cela on le coule le tout chaudement, & puis on le fait cuire tout seul, ou bien auec ce qu'on veut confire, ou faire cuire: & mesme lors s'il iette encores quelque escume, il la faut oster diligemment, mesmemẽt quand on le veut garder tout seul: ou bien quand on s'en veut seruir pour la composition qui se presente à fin d'incorporer les poudres, comme és antidotes composez auec miel, soit auec Opium,

Opium, ou sans Opium. Vray est que si le Miel n'est pas par trop sale, il suffira d'y mettre autant d'eau que de miel, & si n'y faudra pas si grande quantité de blancs d'eufs: & si le miel estoit bié fort net, il ne sera ia besoin de l'escumer, ni de le clarifier. Mais nostre miel, qui viét en ces quartiers, à cause qu'il est cru, & fort plein d'ordures, il iette beau coup d'escume, tellement qu'il reuient bien à la moitié, quand on l'escume & le coule: & pourtant il faudra mettre au commencement au double de l'ordonnance, si tu le veux escumer ensemble auec le reste, sinon il t'y faudra mettre de celuy qui est desia escumé.

Aucuns tiénent qu'il faut mettre fin à escumer, quād on a fait bouillir à petit feu, ce qu'on veut escumer, enuiron deux heures: mais ceux là font mieux, qui escument tousiours iusques à ce qu'il ne iette plus d'escume: d'autres tiennent qu'il le faut escumer, iusques à ce que l'eau soit consumee (ce qu'on peut cognoistre par les bouteilles qu'il iette en bouillant) & que le Miel soit competemment espez.

Ie n'approuue point aussi l'opinion de Seruitor, qui dit qu'il faut faire cui-

re vne liure de miel en dix liures d'eau, & l'escumer continuellement, & quand l'eau est presque cõsumee, qu'il en faut mettre encores cinq, & derechef quãd ces cinq sont quasi cõsumees, y en mettre autres cinq: car par ce moyen il faut necessairemẽt ou que le miel brusle, ou qu'il deuiẽne à rien, encores qu'il y ait beaucoup d'eau.

Or on escume le miel, quelquefois à part, à sçauoir quand il ne peut pas porter d'estre cuit si longuement, comme feroyẽt les autres choses auec lesquelles on le feroit cuire: d'autres fois aussi on l'escume ensemble auec le reste, à sçauoir quand ils peuuent bien porter d'estre cuits longuement, sans diminuër de leur vertu: cõme en la cõpositiõ de Diacidonion, on fait cuire le miel auec le suc de Coings, & en bouillant on l'escume souuent, & semblablement en plusieurs autres cõpositiõs. Toutesfois le plus souuent, comme i'ay dit, on l'escume à part, & puis estant escumé, on le mesle parmi les Condits, Syrops, & Antidotes, Il aduiẽt bien peu souuẽt qu'õ le mette és compositiõs tout cru, principalement le nostre: il est biẽ vray que celuy qu'on recueillit en Prouuẽce & Lan

& Lãguedoc, là où croist à force Thym, est fort exquis, & ne doit gueres à celuy d'Athenes, ni au miel surnommé Hyblæum: car la temperature des regions, & l'abondance du Thym, sont semblables, en l'vn & en l'autre.

Il faut faire de mesme au Sucre, qu'au miel, aussi Dioscoride & Galien mettent le Sucre entre les especes de Miel. Car pour escumer le Sucre qui est noir & fort sale, on y met trois fois autant d'eau que de Sucre: & quand il est cuit à demi, & qu'il bouillit à grand'force, on met vn blanc d'œuf pour chacune liure de Sucre, puis, on le coule tout chaudemẽt, & apres on le cuit derechef fort diligẽment, ostãt toutesfois tousiours l'escume si point il en sort. Il est biẽ vray q̃ si le sucre n'est pas par trop sale, ce sera assez d'y mettre au double d'eau, ou bien seulement pareille quantité (cõme il se fait quasi ordinairemẽt) & si ne faudra pas aussi tant de blancs d'œufs: que s'il est fort bien net & pur, il ne le faudra ni escumer ni clarifier.

Les sucs liquides qui entrent és sirops, Apozemes, & Electuaires, quelquesfois on les escume sur le feu, puis on les laisse rasseoir afin qu'ils deuien-

nent clers,& finalemẽt on les passe par vne couloire de laine,afin d'oster la fondraille,y adioustant toutesfois premierement quelques blancs d'œuf: & puis pour en faire quelque sirop ou Apozeme,on y met du miel ou du sucre, & les fait-on cuire:comme au Sirop de Bisantiis,& autres,& en l'elect.de Psyllio.Mais les sucs qui entrent és emplastres,apres les auoir meslez,on les fait seicher au Soleil, ou au feu, sans qu'il soit besoin de les escumer.

Quant aux liqueurs,apres les auoir dissoutes, il ne faut que les passer par l'estamine pour les nettier, & ne les faut point escumer, tant s'en faut qu'il soit besoin de les clarifier: il faut faire de mesme des metalliques,& des parties des animaux

Si donc tous les simples qui entrent en vne composition sont nets & purs, il ne faudra sinon faire passer la decoction vne fois ou deux par vne couloire de laine,ou demylaine, sans rien espraindre: & mesme s'il fait besoin, on pourra chãger de couloire:& apres cela mettre la colature dans le sucre qu'õ aura clarifié,s'il est sale,ou bien s'il est assez net sans clarifier:puis faut faire cuire

cuire tout ensemble, iusques à ce qu'il ne demeure que deux onces ou enuirõ d'humeur, soit decoction ou suc, ou autre chose, sur chacune liure de sucre: il est bien vray que si c'est quelque suc gluant, on en pourra bien laisser trois, voire quatre onces, sur chacune liure de sucre: que si c'est quelque ius aigre, lors que le sucre est pres de cuit, on le laisse quasi tout dedans, comme nous dirons au commencement de la tractation des Sirops.

De l'vsage & maniere de clarifier.

CHAP. XXXII.

TRaittant de la maniere d'escumer, i'ay parlé par occasion & comme en passant, de clarification: mais maintenãt ie me delibere d'ẽ traitter en brief, car elle sert pour nettier la decoction des choses liquides, comme aussi la despumation & colature, afin qu'ayãt osté toute la crasse & ordure, elles soyent plus plaisantes à prendre, & qu'elles soyent plus faciles à distribuer par le corps, & auec plus de profit.

Or on clarifie les vns à part, les laissant rasseoir & reposer iusques à ce que la crasse aille au fond comme le suc de Roses, de Limõs, de Coings, de Citrõs,

de Ribettes, de fruit d'Espine vinete, & de Grenades, soit que pour les faire ras seoir, on les mette incõtinent en quelque lieu frez, ou bien qu'on les garde quelque temps en la boutique. D'autres on les fait cuire auant que les clarifier, ou au feu ou au Soleil, comme on fait cuire le suc de pommes douces & aigres iusques à la moitié, & puis on le laisse reposer deux iours, iusques à tãt qu'il soit cler & purifié, pour en faire apres le Syrop de pomis, selon que Mesues l'a descrit. Pareillement le suc aigre de citron, on le fait cuire iusques à ce qu'il n'en demeure que les deux tiers, puis le coule-on, & estãt coulé on le laisse reposer deux iours, iusques à ce qu'il soit cler & purifié: & le suc de Grenades, apres l'auoir fait cuire iusqu'à ce q̃ le tiers soit cõsumé, on le laisse rasseoir deux iours, iusques à ce qu'il soit cler, quand on veut faire le Syrop du suc des fruicts aigres: toutesfois auiourd'huy les sucs aigres, entrent bien d'vne autre façon en la cõposition des Syrops, cõme i'ay desia dit, & diray encores cy apres, quand ie parleray des Syrops Or c'est à bõne raison qu'on fait cuire ceux-cy afinq̃ la chaleur assemble

les choses q̃ sont de mesme nature, sepa rãt les choses de diuerse nature: cõme nous voyons q̃ les vrines qui ont prins quelque commencemẽt de coction en nous, si elles sortent troubles, elles se subtilient apres, la crasse allant au fons.

Mais à cause que la vertu du feu n'est pas assez forte pour separer entierement toute l'ordure qui peut estre és sucs, cõme nostre chaleur naturelle separe par vne coctiõ entiere & parfaite les choses estranges: & que nous auons crainte que la trop longue coction ne diminuë beaucoup, ou corrõpe la vertu des sucs: les Medecins ont estimé meilleur de parfaire par art ce q̃ estoit desia commencé par la coction, ce qui se peut faire en plusieurs & diuerses façons: quelquesfois on les laisse seulemẽt rasseoir & reposer apres qu'ils sont cuits, comme i'ay dit vn peu auparauãt d'autres fois on fait cuire vn peu de vin-aigre parmy: & d'autres fois nous les battõs bien fort auec blãcs d'œufs: ie laisse la colature & la despumation, desquels nous-nous aidons bien souuent, pour nettier parfaitemẽt les sucs & les decoctions.

Quãt à la clarification q̃ se fait d'elle

mesme, laissant reposer ce qu'on veut clarifier apres qu'il est cuit, nous en auons (ce me semble) assez parlé: il ne reste que de traitter de celle maniere qui se fait auec vin-aigre, & de l'autre qui se fait auec blancs d'œufs.

Si donc en la composition des decoctiõs, & des Syrops, y entre du vin-aigre ils se purifieront aucunement d'eux-mesme, par la vertu du vin-aigre: mais ils se purifieront bien encores mieux, si outre cela on y met aussi des blancs d'œufs, encores qu'on y mette le vin-aigre apres les auoir coulez, neãtmoins il faut tousiours & sans cesse escumer: car le vin-aigre ne laisse pas de ietter tousiours quelque escume & ordure, encores que la decoction fut bien nette au parauant.

Quant à la clarification qui se fait auec blanc d'œufs, voicy comme il faut faire, Il faut prendre vn blanc d'œuf, & le fort battre en eau froide, auec des vergettes, iusques à ce qu'il soit tout cõuerti en escume, laquelle il faut mettre dans le Syrop ou dans quelqu'autre decoctiõ, lors qu'elle bouillira, & quãd elle sera deuenuë noire, il la faut oster auec vn cuillier percé, & en mettre d'au

tre,

tre,&faut retirer cela,iusqu'à ce que tu voyes que le Syrop deuiẽne cler. D'autres font autrement, asçauoir quãd ils cognoissent par les bouteilles, q̃ le Syrop est aucunemẽt clarifié par la force du feu,ils le retirent du feu,& quand il est tiede,ils iettent dedãs vn blãc d'œuf pour chacune liure de Syrop (ils ne le mettent pas tout chaud, afin que l'œuf ne cuise,ny tout froid aussi: car il ne seroit pas si tost ny si bien nettié),& mesme quelquesfois d'auãtage, puis ils les battent fort auec des vergettes,afin de les faire escumer:apres tout cela ils iettent dedãs,le sucre rõpu en pieces,& le font recuire:apres que l'escume est passee,ils l'ostent de dessus le feu & le passent par la chausse de l'hypocras: que s'il est gros espez & mal-aisé à couler, ils le passẽt tout chaud:mais s'il est aisé & facile à couler on le laisse tiedir ou refroidir du tout auant que le passer :il est bien vray qu'il est beaucoup plus aisé & facile de le passer par vn drap, attaché auec des clouxaux quatre bouts. Or pour le rẽdre biẽ cler, on le pourra passer trois, voire quatre fois, iusqu'à ce qu'il le soit assez: Que s'il n'est pas assez clarifié pour tout celà, il faudra

mettre vn blanc d'œuf à part auec de l'eau,& le biẽ battre auec vergettes, & le mettre petit à petit dedans la decoctiõ, la remettãt sur le feu, & quãd ceste escume qu'on aura mis dedãs la decoctiõ,sera bruslee, il y en faudra mettre de l'autre, & faire celà si souuent, qu'õ s'aperçoyue par le moyẽ des bouteilles q̃ le Sirop est assez cler:& lors on le passe aussi souuẽt qu'il en est besoin.

De l'vsage & maniere de couler.

CHAP. XXXIII.

IL n'y à pas grande difference entre cribler & couler, comme i'ay dit cy deuant,vray est que le premier apartiẽt propremẽt aux choses seiches,& le dernier aux choses liquides:l'vn sert pour empescher q̃ les choses trop grosses ne pasſẽt,& l'autre que la crasse & ordure des choses liqdes ne passe point aussi.

La difference de la colature consiste en cecy,qu'õ coule les vns tous chauds les autres du tout froids, & les autres tiedes : pareillemẽt il y en à qui ont assez d'vne couloire,aux autres il en faut deux,& à d'autres trois:d'auantage les vns demãdent estre coulez en du drap, les autres en couloires de Laine, les autres de Mylaine, les autres en couloires

loires de Soye ou d'Estamine qu'õ appelle : les vns en vne couloire neufue, les autres en vne vsee : les vns en couloire clere , & les autres en vne serree & espesse:les vns sont assez coulez d'vne fois, les autres le veullét estre deux fois,voire trois, iusques à ce qu'ils soyét assez clers à nostre fãtasie, cõme tu pourras voir amplemét,en la cõpositiõ des Syrops qu'on fait de suc de fruicts, & herbages,& leurs decoctions.

Les choses qui sont grosses,gluãtes & visqueuses, veulét estre coulees fort chaudement, & si faut qu'il y ait plus grande quãtité d'humeur pour les dissoudre lors qu'on les veut couler , ou qu'on en ait mis des le commencemét qu'õ les à fait bouillir, à fin qu'ils coulent plus facillement:ils passeront bien aussi plus soudain,si la couloire est rare & vsee , mais la colature n'en sera pas si nette : & pour supleer à cela , il la faudra passer par la couloire tant plus souuét:car celà fera que la colature sera aussi nette cõme si on l'auoit passee en vne couloire bien serree.

Le Vin-Miel veut estre coulé, en vn drap rare & cler.

Mais les choses tenues,comme sont le suc

le suc de Limons, & de Citron, peuuent estre coulez lors qu'ils sont tiedes, en vn couloir biē serré & neuf: ou biē si tu les veux passer par trois couloirs, il faut que le premier soit vne estamine le second vn linge qui soit desia vsé, & le plus bas vn drap neuf, ou autrement serré.

Si on fait dissoudre vne liure de Sucre, en huict onces d'eau seulement, & qu'il soit cuit & clarifié, il le faudra apres couler en vn drap cler & rare.

Ceux qui nous ont precedé, ont souuent vsé de trois couloirs, l'vn sur l'autre: le plus haut estoit le plus petit & le plus cler: le plus bas estoit le plus large, & le plus espez & serré: & celuy du milieu comme il estoit moyen en situatiō, aussi estoit il en largeur & espesseur: & les disposoyent de sorte qu'il y auoit tousiours quatre doigts de distance de l'vn à l'autre.

Or il les faisoyent ainsi differens en grādeur, & espesseur, afin que celuy qui estoit le plus haut, retint seulement la grosse crasse & ordure, & le second la moyenne crasse qui estoit passee par le premier, & le dernier & plus bas retint les ordures les plus deliees tellement

que ce qui estoit passé par le plus bas, fut sans aucune fondraille ny ordure: que s'ils se fussent seruis seullement du plus cler, la colature fut esté sale & cōme si on ne l'eust point passee, comme si tu fais seulement passer quelque decoction à trauers vn linge: Si aussi ils eussent seulement vsé de celuy qui est le plus serré, il fut incōtinent esté estoupé par la grosse crasse, tellement que le reste n'eust sceu passer, ou il l'eust fallu changer, ou lauer bien souuent: de sorte q̃ s'ils n'eussent voulu auoir qu'vn couloir, ils se fussent plustost seruis de celuy du milieu que de point d'autre, & à bōne cause. Ils auoyent aussi fait le plus haut plus petit, à cause que l'humeur s'eslargit tousiours, vers les bords du couloir, comme il se peut voir non seulement és draps de laine, mais mesme au linge: car si on verse seulement vne goutte, elle s'espand incontinent tout à l'entour: & de tous les lieux qui en sont abreuez il decoule q̃lque chose, tellemēt que ce qui degoutte au secōd, est bien plus large que n'estoit pas quand nous l'auons versé au premier: & pareillement le second distile plus large, que le premier ne distile pas: ce seroit

feroit dõc faire au rebours de biẽ,ſi on mettoit le plus large le premier, vray eſt qu'il n'y auroit pas grand danger: mais celle largeur ne ſeruiroit de rien: car c'eſt aſſez que le premier puiſſe cõtenir l'humeur qu'on veut couler: auſſi quãd ie dis le plus petit ie ne veux pas dire qu'il ſoit ſi petit qu'il ne la puiſſe cõtenir, mais ſeulement qu'il ſoit plus petit que les autres deux, & ſi on eſtſſi mal apris que de mettre le plus petit deſſous, il y aura beaucoup de decoctiõ qui verſera par les bors, ſans eſtre coulee aucunement.

Auiourd'huy nous vſons ſeulement d'vn couloir, qui eſt de moyenne largeur, & de moyenne texture auſſi: mais auãt que couler nous preparons & aidons la colature, par la clarificatiõ faicte auec blancs d'œufs, par laquelle nous amaſſons en vn toutes les ordures, auec l'aide du froid: car quãd nous voulons que quelque choſe ſoit bien clere, nous la coulons toute froide: ou bien ſi elle ne peut paſſer toute froide nous la coulõs quand elle eſt tiede, & ſi l'ayãt couleevne fois, nous ne la trouuons pas aſſez claire, nous la coulerõs derechef, voire trois fois: & pour mieux faire

faire nous lauerons le couloir, ou en prendrons vn autre, ce qu'il faudra faire aussi quãd il demeure par trop à passer: il est bien vray que quand il demeure trop à passer, pour estre trop espez & gluant, nous passons la decoctiõ plus chaudement, ou bien nous prenons vn couloir plus c'er, ou bien si la composition n'en deuient pire, nous la destrẽpons auec quelque chose de plus liquide: comme quand pour passer la creme d'Orge, nous mettons par-my la decoction de Pois, ou de Feues, ou vne autre semblable, mais il se faut bien garder de rien remuer le fond du couloir, pour la faire plustost passer, soit auec l'espatule, ou auec les doigts: car tu rẽdrois la colature trouble, mais le meilleur est de chãger de couloir, comme i'ay desia dit, ou bien lauer celuy-la, ou bien rendre ce qu'on veut couler plus liquide, soit ou par le feu, ou y meslant quelque autre humeur.

Il y à bien aussi des choses que nous pouuons couler sans les rien faire cuire, cõme le laict freschement tiré, à fin d'oster les poils & les autres ordures q̃ peuuẽt estre tũbees: ce que les vilageois & gardiens ont accoustumé de faire,

&

& mesme se seruent du Gratteron bien souuent.

Ainsi aussi auiourd'huy, on passe par vn couloir de drap de laine, fait en forme de Pyramide (qu'on appelle manche ou chausse d'Hypocras) le Vin meslé auec Sucre & Canelle, & le passe-on trois ou quatre fois, iusques à ce qu'il soit assez cler, & appelle on ce Vin Hypocras, comme si Hypocrates en estoit l'inuenteur. On en peut bien autãt faire auec Miel & les autres choses, & le couler iusques à ce qu'il soit cler, & puis on appelle celà Oenomelli, ou Melites claretum.

Oenomeli, c'est à dire vin miel.

C'est aussi de mesme façon qu'õ coule la gelee, que nous appellons, comme il a esté dit cideuãt. On peut bien aussi quelquefois mettre des choses par-my ce qu'on veut couler, qui ferõt qu'il en sera bien plustost cler, comme si sur vne quarte de vin blanc on mesle seulemẽt deux doigts de laict, auant que le couler, il sera incontinent cler.

On à bien encores d'autres moyens pour couler les choses troubles & meslees: cõme est ce que Galiẽ dit que les Egyptiens coulent l'eau du Nil, quand elle est trouble, dans des pots de terre cruë,

crue, tellement que le plus clair passe par les petis pertuis des vaisseaux, voire mesme à trauers de la substance des dits vaisseaux, à cause qu'elle est molle & tendre. Mais on fait esclaircir à Paris l'eau de la Seine,& à Rome celle du Tibre, la mettant dans des grands pots de terre cuitte, principalement faits de Caillous,en quelque lieu frais, comme en la caue, à fin de la faire rafraischir, & pour la laisser rasseoir,tellement que la crasse aille au fond du pot.

L'eau trouble se peut bien aussi couler, mettant du sable bien net dans vn pot,qui aura force petis trous au fond, par lesquels l'eau passera aiseement, mais le sable n'y pourra pas passer.

Si aussi on mesle de l'eau auec le vin, puis qu'on les mette dãs vn hanap fait de bois de Lierre(que les Latins appellent Cissimbium)bien delié, le vin passera incontinent à trauers,& l'eau demeurera dedans, ce que i'ay souuent experimenté,l'ayant aprins de Caton.

L'vsage & maniere d'Aromatizer.

CHAP. XXXIIII.

NOus appelons aromatizer, assaisonner & dõner saueur à quelque

chose: on en vse le plus souuent pour donner vne odeur aux cõpositions, par laquelle odeur les esprits animaux & vitaux, voire le cœur mesme, soyent, resiouys & renforcez, ce que nous faisons y meslant quelque chose aromatique& de senteur:comme sont entre les simples le Musc, l'Ambre gris,le Camfre,le Gingembre, la Canelle,le Macis, le Saffran, le Calamus aromatique, la Spica,le Poyure blanc,le noir, & le lõg, les Gyrofles, le Mastic, le bois d'Aloës, l'escorce de Citron,& les Santals:& entre les compositions,la Gallia aromatique,& la Gallia sabelina. Et ainsi Mesues aromatize le Diasatyrion auec Musc, destrempé & dissous en eau Rose: mais il le demesle auec autre chose, quand il veut aromatizer l'Electuaire, appellé Sarboteng: le second Diasaty. rium,& l'Aromaticum rosatum Stomachicum.

Aussi il aromatize le sirop d'escorce de Citron, les Coings confits, & les Citrons confits,auec Musc &Ambre gris: & le Sirop aigre de Pomis, auec Cãfre: les Trochisques deGalia sabelina,auec Musc,Ambre,& Camfre.

Aucũs aussi aromatizent l'hydromel,

auec eſpices:comme auec Gingembre, Saffran,Canelle,Macis,& ſemblables.

On fait auſſi vn nœud, auec vn linge cler, dans lequel on met de Saffran,Canelle,Calamus aromatique,Spica,Gingembre, Poyure noir,& Poyure lõg, de chaſcun vne drachme & demie, lequel on pend dedans le Sirop de Stecade, à fin de luy dõner gouſt & l'aromatizer. Semblablement la Miua aromatique, on luy donne odeur, auec vn nœud de choſes aromatiques, le ſuſpendant dedans,& le frottant ſouuent,comme i'ay deſia dit cy deuant, traictant de la friction.

Le Sirop de Mentha, veut eſtre aromatizé,auec Gallia aromatique.

La confiture de Citrons,auec Gallia, Muſc,Saffran,& Maſtic.

La confiture de Bugloſſe auec muſc, & Gallia.

Le Sirop de verius,auec Gyrofles.

Le Syrop d'Endiuie,ſurnommé composé,auec Sãtals,Canelle, bois d'Aloës, & eſcorce de Citron.

Et ſemblablement pluſieurs autres compoſitiõs, auſquelles on met ces choſes,non tant pour leur donner conſiſtence ou gouſt, comme pour les ren-

dre de bonne odeur, & quelquefois pour leur faire auoir plaisante couleur, comme il en sera parlé incontinent apres: dequoy nous auons assez amplement discouru en nostre liure de la Methode de composer les medicamens, la ou nous auons mõstré, à quoy ces choses seruent és medicamens, quelquesfois que sans icelles le medicament ne pourroit faire son operation: & d'autres fois elles aident à faire mieux leur action.

Les Iuleps que l'on fait auiourd'huy pour la plus-part auec Sirops & eaux distillees meslez ensemble, les Apozemes s'arromatizent auec Canelle, ou auec Santal, mettant ces choses dans le couloir ou nous voulons passer le reste, à sçauoir enuiron deux drachmes, pour chascune liure d'humeur, ou dauantage, ou moins, selon la diuerse intention du Medecin. Nous aromatizons aussi le vin aromatique, dit vulgairemẽt Hypocras, & plusieurs autres choses.

De l'vsage & façon de coulourer les Medicamens. CHAP. XXXV.

BIen souuent nous dõnons couleur aux medicamens, plus pour les ren

dre

dre plaisans & moins horribles, que pour quelque autre raison, cõme nous auons monstré au second liure de nostre Methode de composer les medicamens.

Aucuns meslent du Boliarmeni commun, d'autres de l'Ocre, en la composition du Cerat de Galien, nommé Diacuphorbiu, à fin de desguiser par la couleur, ce dequoy il est composé, mais il vaudra mieux y mettre vn peu de fleur de sel, ou quelque chose de semblable, qui changeant la couleur, ne diminue point sa force & vertu. Lesquelles paroles de Galien sont biẽ à noter, à fin que nous prenions garde que voulans chãger la couleur, nous ne changions aussi la faculté, ou que nous n'augmentions celle qui y estoit desia, ou que nous ne la diminuons: soit que nous voulions faire ce changement, de couleur, y adioustant quelque chose de nouueau: comme on fait en l'Oxicroceum: ou bien que preparant vn mesme simple diuersement, il donne aussi diuerse couleur à la composition: comme le Cerat de Galien fait auec Verdet crud, est verd, & fait peur aux patiens: mais la mesme composition faite auec verdet

Gal. lib. 6. Method.

bruflé,eft de couleur blanche, comme Galien le monftre au fecond liure de Comp.pharmac.general. Comme auffi l'emplaftre fait de Cerufe crue,eft blāc: &celuy qu'on fait d'Ocre crue eft pafle: mais l'emplaftre fait de l'vn & de l'autre bruflez,eft rouge.

Mefme bien fouuent le feul mouuement fait que la compofition aura la couleur que nous demandons:comme le Nutritum qu'on fait de Litharge,fera beaucoup plus blanc, fi on le remue longuement auec le pilon.

Auffi les Penides, tant plus on les remuera auec l'efpatule &auec les mains, tant plus elles feront blanches,encores qu'elles foyent faites de biē petit fucre & bien fale. De mefme les Pilules blanches,le Diairis fimple, le Diatragacanthum frigidum,le Sucre rofat, & les autres chofes faites auec fucre.

Le miel crud & le cuit, qui entrēt és antidotes & compofitions, deuiēdront beaucoup plus blancs, fi on les mefle longuement enfemble, fi font biē auffi toutes les autres chofes qu'on fait auec miel.

Les Iuleps qu'on fait cuire és Sirops, à fin de receuoir les fucs, veulent eftre longue

longuement demenez auec vn baston, si on veut qu'ils deuiennent blancs. Il se trouuera encore plusieurs autres choses qui deuiennent blanches, pour estre ainsi demenees, & croy que cela ne vient d'ailleurs, sinon qu'en remuāt il se mesle beaucoup d'air parmy, qui les rend ainsi blanches.

Comme aussi l'Vnguentum album de Rasis, l'onguent Citrin, l'emplastre Diachylon, & le Cerat refrigerant blanc de Galiē, de Ceruse, & de gratia Dei, estās malaxez & tirez longuement ils blanchissent d'auantage, & l'Oxicroceū deuient plus pasle.

Le Suin de laine, encores que de soy il soit noir, neantmoins demené longuement il rend les emplastres blancs, comme font aussi les autres choses gluantes.

L'vsage & façon d'incorporer les medicamens.

CHAP. XXXVI.

NOus auons accoustumé de receuoir, assembler, lier (ou comme le vulgaire appelle) incorporer les medicamens, auec quelque humeur, pour

plusieurs & diuerses causes : c'est à sçauoir, ou à fin qu'ils soyent de meilleur goust, ou pour les pouuoir garder plus longuement, ou pour mieux conseruer leur vertu, ou pour les faire leuer ou fermenter, qu'on appelle, ou bien pour donner la forme au medicament que nous voulons garder, ou bien pour en pouuoir vser mieux & plus commodement.

Comme l'electuaire qu'on fait pour les Asthmatiques & poussifs, veut estre incorporé auec miel, à fin qu'il en soit plus plaisant à la bouche, & qu'on en puisse mieux vser.

L'Eclegme d'Amandes, s'incorpore auec miel & ius de Fenoil.

Aussi presque tous les electuaires, principalement les Electuaires mols, s'incorporent auec miel, pour les mesmes causes & raisons que nous auons dit : les electuaires durs auec sucre destrempé & dissous en quelque humeur: & les poudres qui entrent en la hiera Hermetis, s'incorporent auec suc de Cocombre sauuage.

La matiere de laquelle les pilules sont composees, se lie & assemble auec vin, suc d'Aluine, ius de Morelle, ius de

fleur de Citron, ius de Choux, d'Ache, d'Endiuie.

Les pilules qu'on appelle Aurees, s'incorporent auec mucilage de Diagragant: les cochees de Rasis & de Mesues, auec ius d'Aluine.

Les poudres des pilules d'Hermes, doyuent estre incorporees auec Ladanum, dissous auec vn pilon chaud.

On lie & assemble les Trochisques de Galia moscata, auec mucilage de Gomme Diagragãt, extraite en eau rose, ou bien auec Ambre dissous en huile de Ben.

Le miel duquel on vse pour lier & assembler les medicamẽs laxatifs, doit estre cuit & escumé plustost en vin qu'en eau, sinon que quelque chose empesche.

Qui desirera d'auoir d'auantage d'exemples, de la façon de lier & incorporer les medicamens, qu'il lise Mesues traitant des electuaires, & des autres antidotes, des Cerats & emplastres, & il en aura là tant qu'il voudra: aussi ne me suis ie pas voulu amuser à en mettre beaucoup, de peur d'estre trop long & ennuyeux.

L'vsage & façon de former les medicamens.

CHAP. XXXVII.

L'Ordre requiert, qu'apres auoir traitté de la maniere de lier & incorporer les medicamens, nous adioustons le moyen de donner à chacun la forme cõuenable à sa composition: veu que chacun a sa forme propre, laquelle ne semble estre gueres differente en plusieurs quant à la consistence: comme és Cõdits, Resinez, Sirops, Elegmes, Apozemes, Antidotes composez auec miel, Pilules, Trochisques, Onguents, Cerats, Emplastres.

Nous appellõs la forme, la consistence du medicament, laquelle peut estre solide, ou liquide plus ou moins, ou moyenne. Bien est vray qu'en plusieurs, mesmement és solides, outre la consistence, nous leur donnons vne certaine forme auec les mains, ou auec quelqu'autre instrument: cõme nous voyõs que le sucre, pour auoir esté mis dans des pots incontinent apres qu'il est cuit, il a la forme de ces pots à sçauoir forme pyramidale, qui est large par le bas montant en pointe: & combien voyons nous d'images qu'on fait auec sucre,

ſucre, ou auec cire, & auec autres choſes, lors qu'elles ſont chaudes & fondues: car lors elles prennent telle forme qu'on veut, laquelle elles retiẽnent apres eſtre endurcies & refroidies: & voila comme nous formons les electuaires ſolides & tablettes, tantoſt en lozange, tantoſt toutes carrees, & tantoſt vn peu plus longues que larges, comme on fait celles qu'on appelle cõmunement manus Chriſti, & quelquesfois en triangle, les pilules, nous les faiſons toutes rondes, ayans la forme & groſſeur d'vn Ers, ou d'vn pois chiche, i'entẽs des chiches faits en forme d'ers & non pas des chiches qu'on appelle chiches de Belier, leſquels ſont faits en pointe, parquoy leur forme ne ſeroit aucunemẽt propre aux pilules. Auſſi les pilules cochees, c'eſt à dire, faites comme petis grains, & petites (d'où ie croy que Raſis & le vulgaire ont pris le nom comme il ſera dit au troiſieme liure) ſont formees par Paulus, à la forme & groſſeur de petis grains.

Pareillement les Trochiſques, nous les aplaniſſons premierement, & les faiſons vn peu caues au milieu, & apres cela nous y engrauõs quelque marque & cara

& caractere (mais de cela il en sera parlé incontinent apres) aussi ils ont prins leur nom de là, car Trochisque, signifie petite rouë : comme aussi les pilules à cause qu'elles sont comme petites boulettes que les Latins appellent pilæ, & ainsi plusieurs autres compositions: car les Grecs appellent Cyclisci les compositions faites en forme de petit cercle, & Pastilli celles qui sont comme petits pains: car les Trochisques, qui ont ceste forme, sont comme petits cercles, c'est à dire superficies plaines, ayãs leur circonference & rondeur distant egalement du centre ou milieu, & non pas que ce soyent corps espheriques & ronds, comme sont les pilules.

Quant aux Cerats & emplastres, nous les mettons en petites masses, que Galien a appelé Magdaleæ (d'où ie croy que le vulgaire a prins le nom corrompu de Magdaleones) c'est à dire fait en forme longue & ronde comme vn Cylindre.

Il y a aussi des compositions qu'on tire auec vn petit crochet de fer, & puis on les entortille, & leur baille-on telle forme qu'on veut, comme les Penides, & ce qu'on appelle Alpheni.

Comme

Comme aucuns tirent ainsi les emplastres Diachilō,& de gratia Dei,mais ils les mettent apres en masses.

De l'vsage & façon de seeller & marquer les medicaments.

CHAP. XXXVIII.

NOus pouuons mettre entre les especes de preparation, quand on seelle ou engraue quelque marque & signet aux compositions: Vray est qu'il semble que cela n'importe pas beaucoup, comme quand d'vn medicament formé comme de pilules,on en fait des Trochisques par le moyen d'vn cachet de bois qu'on y appose: neantmoins les Anciens en ont fait grand cas, tant à cause d'elle mesme, que par accident, à cause d'elle, comme quand on cachettoit la terre Lemnia auec vn seau auquel l'image de Diane estoit engrauee, il estimoyēt que ceste terre prenoit de là,partie de sa vertn: cōme aussi le Roy Nichepsos, vouloit que le Iaspe verd qu'on porte enchasé en vn anneau, ait graué la figure d'vn dragon enuironné de rayons,ce que Galien toutesfois reiette comme vain. Ie confesse bien que

le

le cachet ou estoit engrauee l'image de Diane, qu'on apposoit à la terre Lemnia, y proufitoit, mais c'estoit par accident, car par ceste marque on cognoissoit la vraye terre seelee, mais non pas cõme on fait auiourd'huy, qu'on seelle toute terre, & la vend-on pour terre seelee, encores que la plus part de celle dont nous vsons soit sophistiquee, & mesme prinse en noz quartiers. Il est bien vray aussi, que moy estant à Cõstãtinoble, i'en ay recouré de marquee de diuerses marques, par le Turc.

Et à la mienne volonté que les Trochisques Theriacaux, & tous les autres medicamens que nous assemblons des nations estrangeres, fussent marquez de quelque marque digne de foy, comme de quelque seau publique, ou du seau Royal: ce qui est auiourd'huy obserué en plusieurs lieux, és draps de laine & de soye: cela seroit cause que nous n'acheterions pas si souuent bien cher, des choses fausses & brouillees au lieu des vrayes: ou pour le moins que celuy qui les vẽdroit aux premiers marchãs attestast par son signet manuel, ou par quelque autre forme de serment solennel, que ce qu'il vend est vrayement ce

pourquoy il le vend, & ceux-là aux autres,& ainsi consecutiuement, mais ie croy que nostre lourdise,negligence,& paresse,les rend plus hardis larrons:car nous ne cognoissons point bien souuét les vrais, & noz Apoticaires aussi ne s'en donnent pas grand peine, aussi est-il bien aisé de les tromper : trauaillez donc trauaillez diligemment, à recouurer desormais les vrais & legitimes. Il n'y a pas encores beaucoup de moys passez,que i'ay fait vser à vn ladre,pres de deux liures de Trochisques de Viperes,& toutesfois il n'en a senty nõ plus de proufit que s'il eusse prins de nostre terre seelee, & cependant celuy qui les a vendus affermoit qu'on les auoit apportez de Montpellier, & que c'estoyét des vrays, ce que ie luy monstray estre faux, par l'authorité de Galien: toutesfois la necessité nous contraignit à les achetter bien cherement, sans qu'ils proufitassent de rien, comme i'ay dit: laquelle tromperie est assez commune és autres medicamens aussi,si on ne s'y prend bien garde, ce qui est bien digne d'vne aspre correction & chastiement.

De

De l'vsage & maniere de serrer pour garder les medicaments.

CHAP. XXXIX.

IL importe beaucoup, & est merueilleusement necessaire de sçauoir comme il faut serrer, & en quel lieu, les medicamens, tant simples que composez, non pas seulement le lieu commun & general, mais mesmes particulieremẽt en quel lieu chascun doit estre gardé (dequoy il sera parlé incõtinent apres) pareillement de ce que les vns veulent estre serrez à part & tous seuls, les autres se gardent mieux en leur vertu quand on les met ensemble auec quelques autres choses, ou mesme leur vertu s'augmente, ou pour le moins leur vertu se diminue biẽ peu. Nous auons parlé de cecy en general, au troisieme liure de nostre methode de composer les medicamẽs, mais i'en traicteray icy vn peu plus amplement.

Nous serrons donc ce que nous voulons garder: mais il n'y a rien qui soit occasion de faire diuersemẽt serrer les choses, q̃ la putrefaction: laquelle vient souuent de la trop grande chaleur, froideur, ou corruption de l'air, ou bien de l'humi

l'humidité ſuperflue de la choſe qu'ō veut ſerrer, ou de la foibleſſe de chaleur: & voila d'où vient que nous faiſons bien ſeicher, ce que nous voulōs longuement garder en ſon entier, non ſeulement faiſant conſumer ſon humidité ſuperflue, mais auſſi meſlant parmi quelque choſe qui ait vertu de deſſeicher: & bien ſouuent des choſes qui ont vertu de reſtraindre: & c'eſt ainſi que nous faiſons ſeicher au Soleil ou au feu, les Reſinez, Sirops, Antidotes, principalement ceux qui ſont compoſez auec choſes humides, les Pillules, Trochiſques, quelques Onguents, Cerats, & emplaſtres: y meſlant toutesfois (dans les medicamens internes & qu'ō prend par la bouche) du Sucre ou du miel, ou bien de l'vn & de l'autre, qui ſeruēt de remede pour les ſeicher: meſme en quelques vns il eſt bon d'y mettre du vin-aigre & du Sel: mais és autres on y met des choſes metaliques, & terreſtres, leſquelles par leur ſicité reſiſtent longuement à la putrefaction.

Il eſt donc beſoing que les choſes qu'on veut garder, ſoit ſimples ou compoſitions, ſoyent competāment ſeiches.

Et ainsi le vin bouillissant dãs la cuue, ou dans le toneau, consume l'humidité, qui seroit cause de le faire gaster & perd aussi sa ferueur, s'il est fort & puissant, & que l'humidité ne soit pas grande.

Nous euiterõs la chaleur, si nous serrõs les choses en lieu ou le Soleil ne dõne point, mais en quelque lieu qui ne soit pas trop chaud, ains froid.

Nous gardons du froid & de la gelee tãt que nous pouuons, les choses qui estãs humides se pourroyẽt geler, comme sont les eaus distillees.

Nous conseruons la chaleur interieure, quand elle est foible & debile, gardant qu'elle ne s'esuente: & voila pourquoy nous serrõs dans des boittes, coffrets, & pots bien estoupez, tout ce que nous voulõs garder, sinõ que ce soyent choses de grãde force & vertu: car Galien mesme veut qu'on tienne le pot de la Theriaque bien souuẽt ouuert, à fin qu'elle prenne vn peu d'aer.

Le Rhabarbe, qui le voudra longuement garder en sa force, il le faut courir de Cire seulle, ou de Cire meslee auec Terebentine, ou auec miel blanc, ou l'enterrer en la semence de l'herbe

aux

aux Puces ou dãs du Millet, selon la doctrine de Mesues. Lequel veut aussi que pour biẽ garder l'Agaric, & faire que sa faculté soit plus viue, il le faut mettre auec du Gingẽbre, du Daucus, du ligusticum, ou de Polypode de Chesne.

L'Aloës veut estre serré parmi les choses aromatiques, ou auec du Bdelliũ: & ainsi plusieurs autres, q̃ tu pourras voir en Mesue, quãd il traicte des simples.

Quãd à la Casse, le plus expedient & meilleur moyẽ pour la garder est de la laisser dans sa gousse, & ne l'extraire point, sinõ quãd on s'en veut seruir: il est biẽ vray, qu'il est bõ d'enterrer les gousses dãs du sable, en la Caue, car cela les gardera de seicher si tost.

La Coloquinte se garde plus longuement entiere, q̃ si on luy à osté la Mouëlle: & est meilleure & plus salutaire, si on la garde auec Mastic, Galanga, & autres medicamẽs propres à l'estomac, au foye, & au cœur.

Il est bon aussi q̃ le pot ou la phiole, dãs laquelle on tiẽt le suc de Roses, de Grenades, de Coings, & autres semblables, ait vn cõduit ou Canal embas, par lequel on puisse tirer du suc quãd on voudra, car si on est cõtraint de le rẽuer

ser,pour euiter l'huile qui est par dessus,on troublera tout le suc, tellement que la fondraille sortira auec le cler,& ainsi tu trouueras vn suc trouble& mal net, au lieu de l'auoir dur & net.

La crouste qui vient auec le temps au Miel, & à quelques autres medicamens,doit estre laissée en son entier, si on veut que ces medicamens se gardét longuemét entiers, comme dit Galien au 2.liure de Alimentis : laquelle preuoyance est aussi commune aux sucs desquels nous auons ci-deuant parlé, & au vin aussi,& aux autres choses.

Heras,comme il est dit au 8. liure de compos pharma.part.de Galien, commandoit de garder la compositió qu'il appelle Diabesasa,en vn pot d'Estain.

Au mesme liure est ordonné que les medicamens faits pour l'estomac,doyuent estre gardez en pots de Corne.

La Terbentine veut estre gardee en vn pot de fer blanc,ou de Verre,ou de Caillou, la ou elle se garde beaucoup mieux que non pas en vn pot de bois, ou de terre,sinon qu'il soit verni.

Galien pour garder le Teriaque, ne la mettoit pas dans vn pot de bois,comme on fait auiourd'huy, mais plustost en quel

en quelque pot de pretieuse matiere.

Quant à l'huile, si on le met en la Caue en vn vaisseau de Caillou, ou de Pierre, ou de Plomb, il se garde fort bien, & long temps.

Les poudres cordiales, on les tient dans des pots de verre qui ont l'entree estroite, & les couure on bien.

Les fleurs, & toute autres choses de bonne odeur, dans des coffrets de Tillet.

Les semences se gardent bien dans des sachets faits de papier, & mesmes bien souuēt pour les mieux garder, on les laisse dans leurs gousses.

Mais les medicamens liquides veúllent estre serrez & tenus en des pots de matiere plus solide: cōme en pots d'Argent, de Verre, de Corne, & quelquefois de terre, pourueu, qu'elle ne soit trop rare d'autresfois aussi en pots de bois mesmement de Bouïs.

Les medicamens qu'on fait pour les yeux, & les autres ou il entre de vin-aigre, de poix liquide, & de Resine de Cedre, il les faut serrer en pots d'Erain.

Les gresses & mouëlles en pots d'Estain, ou Plomb blanc: voila ce que Dioscoride en dit.

Que donc on face bien seicher les herbes, puis qu'on les mette en poignees ou fardeaux.

Quant aux choses qui pour les composer les à fallu cuire, ou autrement chauffer, il ne les faut iamais serrer qu'elles ne soyent refroidies.

Democrates comme dit Galiẽ au 7. liure de comp. pharmac. part. serroit le Diacodium apres l'auoir laissé refroidir: comme aussi Mesues presque toutes les autres compositiõs ainsi faites.

Il se faut bien aussi garder de serrer les medicamens, en lieu moitte & humide (hormis quelques vns) ains au lieu le plus sec de la maison.

Si apres auoir serré vn medicament, tu veux qu'il bouille encores en son pot, il ne faudra pas remplir du tout le pot: mais y faudra laisser quelque espace, afin qu'il puisse prẽdre quelque peu d'aër: & c'est ainsi qu'õ fait au vin, asçauoir on le met au commencement dãs des tonneaux, qu'on ne remplit pas du tout: semblablement les cõserues qu'õ veut faire cuire au Soleil, on ne rẽplit pas les pots entieremẽt; aussi Galien ne faisoit pas remplir entieremẽt les pots, ou il mettoit la Teriaque, quand il la

vouloit encores laisser cuire & bouillir à sa propre chaleur.

De l'vsage & maniere de conseruer & bien garder les medicamens.

CHAP. XL.

I'Ay dit sommairement de l'vsage de serrer les medicamens : & mesme en passant i'ay esté comme cõtraint par la vicinité, de toucher quelque chose de la garde & cõseruatiõ d'iceux, en quoy nous entendons aussi de parler, de la duree tant des simples que des cõpositions: car tout ainsi qu'on n'estime pas moins, sçauoir bien cõseruer & garder ce qu'on à acquis, que de sçauoir bien acquerir: aussi n'est ce pas assez d'auoit bien sceu choisir les medicamens qu'õ veut garder: mais il les faut sçauoir biẽ conseruer, & sçauoir aussi combien ils peuuent durer en leur entier : car puis qu'il est ainsi que toutes choses prennent fin, voire mesme les pierres, & les choses qu'on estime comme diuines, à plus forte raisõ les simples & les cõpositions se corrompent quelquefois, il est vray que les vns sont plustost corrompus que les autres, & celà vient ou de la nature de chacun d'iceux, ou de la dispositiõ de l'aër & du temps, ou du

lieu où on les à serrez pour les garder.

Les herbes donc, & les fleurs veulent estre changees tous les ans, & les eaus aussi qu'on en tire par distillatiõ, principallement celles qu'on à fait distiler en double vaisseau, ou à la vapeur de l'eau bouillante: car elles ont beaucoup plus d'humidité que non pas celles qu'on fait distiler à la flãme du feu, auec du charbõ, ou auec du sable chauffé, ou auec cendres, ou auec Machefer en poudre.

Toutesfois l'eau qu'on fait du vin, distilee & passee par l'Alẽbic plusieurs fois se gardera plus lõguemẽt, à cause qu'elle est mieux purgee par la reiteratiõ des distilatiõs: mais il la faudra mettre dans vn pot de verre bien estoupé.

Or pour biẽ garder les herbes, apres qu'elles sont seiches, il les faut mettre dans des sacs de toille clere, comme seroit du Canauar, à fin qu'elles ne pourrissent, & que aussi elles ne se remplissent de pousiere.

Quãt aux racines, il s'en treuue plusieurs qui se garderont bien plus d'vne annee, comme nous auons dit au premier liure traictans du chois des simples, là où nous auons aussi amplemẽt

discouru

difcouru, de la duree des autres: apres qu'elles font feichees, on les peut garder toutes feules, ou les confire auec Sucre ou Miel: fi on les veut garder à part, & elles font groffes, il les faudra tenir pendues, en quelque lieu bē ouuert & aëré: mais fi elles font petites on les pourra mettre dans des fachets de toile. Quãt aux fruicts, fi on les met dans du miel, de forte que l'vn ne touche pas l'autre, & puis qu'on les mette en lieu frez, ils fe garderont vn an entier, qu'is femblerõt encore tous frez.

Auffi les fueilles des herbes, fe gardent fort lõguement en leur entier, & fans fe changer, fi on les ferre entre deux fueilles de papier: toutesfois il ne les faut pas preffer, mefmement celles qui font graffes, & ont beaucoup de fuc: car fi on les preffe, incontinẽt elles moyfiront, & fe pourriront.

L'Aloës pendu au plancher fe gardera trois & quatre ans en vie, & fi germera, fi fera biẽ auffi le Telephium, & la Ioubarbe, à caufe de la grande abondãce de fuc gros & vifqueux qu'ils ont.

Si vous enfermez les fruicts, & les fleurs, en vn pot bien eftoupé, & puis que vous les mettiez en quelque eau

courãte, tellement que l'eau couure le pot ils se garderont vn an entier.

Si aussi vous mettez du Moust dans vn tonneau enduit de poix, & le bouchez bien apres, & l'enseuelissez par quarante iours en eau courante, ou en quelque autre eau pure & nette, il sera doux toute l'annee, si ce que dit Caton est vray. Les fruits aussi couuerts de Cire, & enterrez dans vn monceau de bled, ou dans du son, se garderont lõguemẽt qu'on diroit qu'on ne fait que venir de les cueillir.

Mesmes les Oignons, Ails, Squilles, vits de Chien, Serpentines, Escudez, Satyriũ, & les racines bulbeuses de quelques autres plantes, à cause qu'elles sont pleines d'vn certain gros suc & gluãt, se garderõt fort lõguement encores qu'on ne les ait rien faites seches.

Quãt aux Metaliqs & Pierres, qu'on les mette où on voudra, elles se garderont assez: mais il est bon de les preseruer de la poussiere, & de l'ordure.

Mais les compositions nous les gardons auiourd'huy diuersement: car les condits qui sont humides, les Eclegmes, Syrops, Electuaires mols, nous les mettons plustost en pots de verre, ou de

de Caillous, ou de terre bien forte & massiue, que non pas en pots d'Estain: car il tiẽt tousiours quelque chose du Plomb. Mais les electuaires solides, nous les mettons en boittes de Hestre, ou de verre: comme aussi les Poudres & Trochisques. Quant aux Pillules, le plus souuent, nous les enueloppons de peau, & puis les serrons en pots d'Estain. Les huiles, onguents, Cerats liquides, nous les mettõs en pots de verre, de Caillous, ou d'Estain.

Les emplastres, apres qu'on les a mis en magdaleõs, qu'on appelle, il ne faut que les couurir de papier tout au tour, hormis le milieu de l'vn des bouts.

De l'vsage & maniere de confire.

CHAP. XLI.

IL est tẽps de parler maintenant de la cõfiture, à cause que le plus souuent c'est comme vne espece de coction (de laquelle coction, & des autres sortes de preparation qui la suyuent, nous en auõs fait vn assez ample discours) auec ce que la cõfiture est bien souuent necessaire pour la conseruation.

Les confitures se font pour la plus-part de racines, herbes, tiges, reietons, fleurs, fruict, semences, & quelque fois d'escorces.

d'escorces. Pareillement on les fait le plus souuent auec Sucre, ou Miel, ou auec les deux ensemble, quelquefois auec des Syrops, Iuleps, Sel, eau salee, vin-aigre, & autres, qui ayans vertu de desseicher, & consumer l'humidité superflue, & de restraindre, preseruent les choses de corruption & pourriture car aussi on confit pour la pluspart ces choses afin de les mieux garder. Il est vray que bien souuent on le fait pour leur dõner goust & saueur, & quelquefois pour tous les deux, cõme on cõfit le suc de Meures auec Miel, en la cõpositiõ du Diamorõ. Et qui voudroit prẽdre le mot de Confiture largement, on y pourroit biẽ aussi cõprendre les Syrops, & plusieurs Antidotes, & les Pillules, & Trochisques, à cause qu'on incorpore bien souuent ces compositiõs auec quelque humeur plaisante & de bon goust, afin de les rẽdre de meilleur goust, & plus aisees à aualler: & ainsi on confit les Roses, & les Violettes, & les autres fleurs, auec Miel ou Sucre, & en fait-on le Miel Rosat ou Violat: cõme nous auons dit en ce q̃ nous auons fait sur Mesué, parlant des condits: & comme nous en parlerons encores au troisi

troisieme liure.

Les confitures se font,faisant departir & arrouser de cest humeur plaisant toute la substance de ce que nous voulons confire:cõme quand nous mettõs en confiture les fleurs,fruicts,escorces de Citron, & de Courle, les tiges de Laictuës, & plusieurs autres: semblablement on confit les Myrabolãs frez, ou bien on les humecte premieremẽt s'ils estoyent trop secs,comme Mesues l'enseigne traictant des simples, & des condit: quelquefois nous les couurõs de Sucre,comme d'vne crouste,ce que nous faisons plustost pour le goust, que pour augmenter ou cõseruer leur faculté & vertu : comme on confit les semences de Coriandre,de Pauot blãc, d'Absinte marin,d'Anis,de Fenoil,d'Ache, pareillement les Noiaux de Pesche, les Pignolats, Pistaches, Amandes douces, & mesme les ameres qui voudra,& les escorces de Citron & de Canelle,nous les couurons seulement de Sucre.

D'autrefois pour faire vne confiture, on y met quelque chose aromatique,cõme Mesues escrit, que pour cõfire les Myrabolans Embliques, il les

faut mettre auec choses aromatiques, & quelques autres cōpositions semblablement: mais confire se prend lors plustost pour aromatizer, encores que cela se fasse aussi pour donner goust & saueur, comme ie diray incontinent apres, traictant de l'vsage de farcir.

Si les choses que nous voulons confire sont grosses, nous les mettons volontiers en pieces & quartiers, afin que l'humeur paruiēne plustost à toutes les parties: & voila cōme on fait pour confire les Coings, les Pesches, & les racines qui sont grosses, asçauoir on les met en pieces auant que les confire.

Toutesfois la Casse en cane, quand elle est tendre, se confit toute entiere, & la Noix muscate auec son escorce verde, cōme est celle de nos Noix communes, les petis Citrons, aussi les petites Oranges, les Melons quand ils sont encores petis & tendres.

Quant à la quantité de Miel, de Sucre, ou autre matiere pour cōfire: & par quel moyen & comment il les faut cōfire, c'est à dire donner crouste, principalement aux semences & noiaux, tu le pourras voir au troisiesme liure, en la premiere section.

Nous

Nous confiſſons les fleurs de Capre, les ſaupoudrant de ſel, auant qu'elles ſoyent eſpannies & ouuertes : car ſi on les penſe garder ſeulles, elles ſe pourriſſent : On en fait autant des fleurs de Geneſt, & meſme des fleurs de Geneſt d'Eſpagne qui ſont de meilleur odeur, toutefois nous y mettons du vin-aigre iuſques à ce qu'elles trempent dedans.

De l'vſage & façon de farcir.
CHAP. XLII.

LA farciſſeure eſt quaſi vne certaine façon de confiture : elle ſe fait quãd on remplit quelque cauité vuide & toute apparente, auec choſes de ſenteur, ou autres qui conuiennent à noſtre but & intention : cõme nous voyõs que les cuiſiniers farciſſent les poulets, oyſons, cochons, & quelques autres, auec des herbes qui ſe treuuent en nos iardins, qui ſont aromatiques & odorãtes, auec fleurs, laictues, & autres herbes telles qu'on veut, & quelquefois ils y meſlent des poudres aromatiques, & de celà ils rẽpliſſent toute la cauité du vẽtre, & meſme bien ſouuẽt les eſpaces vuides qui ſe treuuent entre la chair &

la peau, lesquels ils separent par force.

Et de mesmes, on oste le cœur des racines de Panicaut, puis on les coupe, & apres au lieu du cœur qu'on en a osté, on y met de Gyrofles & de la Canelle, les ayant faites vn peu tremper premierement: & ainsi on les farcit, selon l'aduis & ordonnance de Mesues.

Aussi on prend vne Oye, & luy tire-on toutes les entrailles, au lieu desquel les on la farcit de la chair d'vn vieil chat, & d'herbes nerueuses & lors la graisse qui en decoule est bien de plus grande vertu, qu'autrement.

Semblablemẽt on fait des sachets de Cotton en forme de petit bonnets, qui seruent pour appliquer à la teste, lesquels on farcit: comme on en fait aussi pour l'estomach, qu'on farcit de choses aromatiques, ou d'autres choses propres au cerueau ou à l'estomach.

Au reste comme nous voyõs que les cuisiniers entrelardẽt les oiseaux qu'ils veulent mettre rostir, auec clous de Gyrofles, & pieces de Canelle, afin qu'ils soyent de meilleur odeur, & de meilleur goust: ainsi nous entrelardõs auec Gyrofles & pieces de Canelle, les Noix verdes, apres les auoir faites tremper

& cuire

& cuire, iusques à deuenir tendres: & les racines de Satyrion aussi, apres qu'elles seront cuittes en la seconde decoction de Pois chiches, iusques à ce qu'elles soyent assez tendres: pareillement les Coins que nous voulons confire en quartiers: & nous pouuons appeler cela, farcir, ou aromatizer, ou tous les deux, comme il nous semblera bon.

L'vsage & façon de faire pourrir les medicamens.

CHAP. XLIII.

LA putrefaction est fort semblable à la coction, i'entens de la putrefaction de laquelle ie parle à present: car ie ne veux pas entendre de la pourriture prinse absoluement & en sa propre signification, mais seulement d'vn certain changement qui se fait par la chaleur extreme, mesme des choses pourries, comme d'vn fumier, & des escorces pourries. Comme pour exẽple, l'huile qui se treuue dans les vescies qui sont ordinairement és Ormes, mis dans vne phiole bien forte, vescies & tout, & puis bien estouppee, & enterree dans du fumier de cheual bien fort chaud, l'espace de quinze iours: apres

tiree & mise au Soleil, & ce qui se trou uera nager par dessus, qui sera cler, mis en vn autre pot, ce sera vn singulier & souuerain remede contre tous vlceres.

Par ce moyen aussi nous rendrons le vinaigre fait de vin, beaucoup plus fort, plus subtil, & plus acre : ce qu'on peut pareillement faire, ou le mettant au Soleil, ou mettant du vinaigre bien fort dans du vin, ou bien les fueilles, reiettons, & rabotteures de Sorbier: ou bien le ius aigre de Citron, comme dit Galien au 2. liure de Alimentis. Aucũs y mettẽt des langues de noz Lãproyes, pour ceste mesme fin.

Pareillement de la paste on fait le leuain: & du laict qui se treuue au ventricule des animaux nourris de laict, se fait la presure ou caillé: & l'vn & l'autre pour estre acres de pourriture, ayans perdu leur chaleur naturelle, & acquis vne chaleur nouuelle.

Et ainsi Galiẽ destrempoit deux parties de Chalcitis, & vne partie de Litharge (ou selon Dioscoride de Cadmie) en fort vinaigre, & au cœur de l'Esté, ou és iours les plus chauds, il le mettoit dans vn pot neuf, & l'enterroit dãs vn fumier, par l'espace de quarante iours,

iours, & par ce moyen il auoit vn medicament fort propre contre la galle & rongne.

Galien aussi en la composition de Diachalciteos, demande qu'on y mette de la gresse desia pourrie de vieillesse, & d'huile fort vieil & à demy pourry, aussi est il de fort mauuaise odeur & mal plaisante. Pareillemēt il faisoit cuire vn vieil fromage pourry de vieillesse, dans la decoction d'vn iambon salé, pour faire vn medicament propre contre les nodositez & durtez qui suruiennent principalement és iointures.

Mesmes quand le vin & les autres sucs bouillent, & par ce moyen se purgent de leur humidité superflue, c'est comme vne espece de pourriture: & les fleurs ensucrees, ou emmiellees, les mettant au Soleil: & les antidotes où entre du miel, quand on les fait bouillir.

Aussi quand Galien vouloit faire des medicamens propres à oster les lassitudes, auec semence de Sapin, & fleurs de Peuplier, il les laissoit tréper plusieurs mois, ce qui estoit comme vne espece de putrefaction. *Lib. 4. Sanit. tuend.*

De l'vsage & maniere de frire, & rostir les medicamens.

CHAP. XLIIII.

FRicasser & rostir ne sont pas seulement choses qui approchent fort de la coction, mais bien souuēt ce sont especes de coction, comme és viandes: toutesfois il aduient bien peu souuent qu'on face frire ou rostir les medicamens, pour faire cuire l'humidité crue & superflue, ains pour la consumer du tout.

Or on fricasse le plus souuent en vne poille, aussi à elle prins de là le nom de poille à frire. Les medicamens qu'on prepare ainsi dans la poille, perdent beaucoup de leur violēte qualité, comme dit Galien, au liure de Alimentis, traitant de la Serpentine. Mais on rostit les medicamens sur vne tuile rouge, ou dans le four, ou mesme sur les charbons allumez: & d'autant que ces deux ne sont gueres differens l'vn de l'autre, & aussi qu'ils se font par le moyen de la chaleur, nous les auōs aussi voulus traiter ensemble.

Comme Galien dit que pour rendre la semence de Melanthium propre contre

tre les catharres & defluxions, il la faut frire: & la semẽce d'Agnus castus, pour garder qu'elle ne cause pas tant de mal de teste, comme il dit au secõd liure de Alimentis.

Aussi Mesues ordonne de rostir la semence de Lin & de Nasitort, pour faire l'elegme pour les Phtisiques: & la semence de Porreaux & de Nasitort, en la composition qu'il appelle Electuarium nostrum. *Mesue Ibidem.*

Le Cumin apres l'auoir laissé tremper en vinaigre, le lendemain on le fait seicher, & le fricasse-on en vn pot de terre bien cuit, comme dit Galien parlant de la compositiõ du Diaciminum, au 4. liure de sanit. tuend.

Ordinairement on fait rostir le Coriandre, apres l'auoir fait tremper quelque tẽps en vinaigre: car par ce moyen, on tient qu'il laisse sa trop vehemente chaleur, qu'il a en sa superficie, tellement qu'apres il refroidit seulement.

Aussi fait-on rostir les grains de Grenade, en l'autre electuaire de Mesué.

Pareillement, les semences de Pourpier, de Raisin, d'herbe aux Puces, de Plantain, de Guymauue, d'Anis, de Marrube, doyuent estre rosties, quãd on les

veut faire seruir contre le flux de ventre, selon le dire de Galien.

Les fruicts de Meurte, & les Galles rompues en cinq ou six pieces, veulent estre rosties, apres les auoir faictes trẽper vne heure en huile, quand on veut qu'elles seruent contre la pelade : mais il faut que l'huile soit quelque huile astringent, ou bien en son lieu on pourra mettre quelque autre suc, quand il est besoin de plus grande astriction.

Tous les Myrabolans apres les auoir faits tremper en quelque suc astringẽt, & les auoir seichez auec vn linge, veulent estre rostis, mais il les faut retirer auant qu'ils deuiennent noirs, & qu'ils soyent bruslez, à fin que leur vertu ne se perde: ie dy, si on les brusloit, de façõ qu'ils deuinssent en cendre. Car les Myrabolãs & le Rhabarbe, sont beaucoup plus astringens quãd ils sont rostis, que s'ils estoyent simplemẽt cuits: & bruslez plus que rostis, comme dit Mesué.

Les Ben estans rostis, perdent partie de leur humidité superflue: & l'autre se cuit, qui est cause qu'estãs rostis ils laschent seulement le ventre, & ne sont point vomitifs.

On fait aussi rostir les Noisettes, pour

faire l'eclegme de Pino.

Aussi quand il en est besoin, on fait ro stir la Gomme Arabique, le Diagragãt, l'Ambre à Patinostres, & les autres gõmes, rompues en petites pieces de la grosseur d'vn Ers, iusques à ce qu'elles deuiennent blanches.

Semblablement on fait rostir l'Amidon, quand on veut faire les Trochisques de Terra sigillata: & des Trochisques de Spodio, seconds de Mesué.

Or le moyen de frire & rostir les cho ses susdites, est tel: on prend vne poille, vn autre vaisseau de fer, & quand il est biẽ chaud, mesmes iusques à estre tout rouge, si besoin fait, on le retire de dessus le feu, & met-on dedans les fruicts, semences, racines, ou autres choses, mais il les faut tousiours remuer auec vne espatule de fer, à fin qu'ils ne bruslent. Que s'ils ne sont encores assez rostis, on les oste, & fait-on chauffer derechef la poille ou autre vaisseau, puis on les fait rostir, iusques à ce qu'on voye que c'est assez.

Les choses donc qui sont grosses, espesses, humides & gluãtes, veulẽt estre rosties plus longuement, & celles qui sont contraires, veulent estre moins ro

ſties, comme ſont la ſemence d'Anis, de Cumin, & de Naſitort: Quant à la ſemence de Lin, & de l'herbe aux puces, pource qu'elles ont abondance d'humidité gluante, on les peut bien roſtir vn peu plus longuement.

Il ſe treuue bien des medicamens qu'on peut roſtir dans le four, ou ſur la voute du four, ou ſous la cendre: & meſme quelquesfois on les y met tous ſeuls, & d'autresfois on les met dans vn pot de terre neuf: que s'ils ſont de moyenne groſſeur, on les peut mettre tous entiers, mais s'ils ſont gros, il les faudra rompre premierement: meſme il y en a qu'on couure de paſte, & puis on les fait roſtir dans le four.

La Squille ſert à beaucoup d'vſages apres qu'elle eſt roſtie, ſelõ que dit Dioſcoride, car eſtãt roſtie ou bouillie, elle perd beaucoup de ſon acrimonie, ſelon que dit Galien: & au contraire ſi on en prend de toute crue, elle nuit grandement aux entrailles, comme dit Meſué. On choiſit donc vne Squille, & la nettie-on, & puis on la couure auec de la farine peſtrie, ou auec de terre graſſe, ou argille (vray eſt que Galien trouue cela vilain, traittant de la Theriaque) &

fait

fait-on la crouste de l'espesseur d'vn doigt,& puis on la fait rostir sous la cẽdre chaude, ou sous les charbons, ou dans le four. Aucuns la font rostir dans vn pot couuert, dãs le four,& estãt ainsi accoustree elle purge plus soudainement & plus doucement.

Pareillement on fait cuire l'Ellebore blanc,& la Scammonee,apres les auoir couuerts de paste,ou mis dãs vn coing, selon la doctrine de Dioscoride & de Galien, & ainsi le pain, le Coing, & les simples mesmes,purgent plus benignement. Aussi ils mettent l'Opium dãs vn vaisseau chaud, retiré hors du feu : & quand l'Opium est fondu,ils le retirent auant qu'il soit tellement sec qu'il se puisse esmier.

Aussi Bulcasis en son liure intitulé Seruitor.fait rostir nostre Acacia artificielle,sur les charbons allumez.

Il aduient quelquesfois qu'on fait fri re les medicamens auec quelque humeur,comme on fricasse les viãdes:car les Chastaignes se fricassent bien sans aucune humeur:mais les Febues,Poys, la Chair, & les Champignons ou Potirons, se fricassent auec quelque humeur,comme auec huile, ou beurre.Et

ainsi en la composition de la Triphera Persique, on fricasse & frotte-on les Myrabolans iaunes, les Cepules, & les Noirs, en huile Violat, ou huile d'Amandes douces. Et tous les Myrabolãs apres qu'ils sont bien pilez & broyez, on les fricasse en verius, & suc de Meurte, & en vinaigre, puis les fait-on seicher en vn certain electuaire pour l'estomach, de Mesues. Pareillement en l'electuaire de Mesues, qu'il appelle Electuarium nostrum, il les faut tous fricasser en bon vinaigre odoriferant, & apres en ius de Coings. Et apres il adiouste, & feruefiant, c'est à dire, qu'on les fasse bouillir, tellement qu'on peut entendre cela qu'il les faut fricasser sur le feu, les remuant tousiours, & les frotant, & non pas qu'il les faille frotter simplement en ces liqueurs, comme nous auons dit traitant de la maniere de frotter.

De l'vsage & maniere de brusler les medicamens.

CHAP. XLV.

ROstir & brusler ne sont gueres differens l'vn de l'autre, & n'y a autre diffe

difference que du plus au moins : car les choses qu'on rostit par trop, sont bruslees, & celles qu'on ne brusle pas assez, ne sont que rosties. Or on a accoustumé de brusler les parties des plantes & animaux, mesme les animaux tous entiers, les simples metaliques, & les terrestres. Mais l'intention & la fin pourquoy on les brusle, est bien diuerse: car on brusle les vns, à fin de les pouuoir mettre plus aisement en poudre, comme les Poils, la laine Sourge, la Soye, les coquilles des Huistres, & des Pourpres, les ongles d'Asne, les cornes de Cheures, Cerfs, & Licorne, l'Oz, Cuirs, & autres choses qui à cause de leur durté, ou pour estre grosses & massiues, ou gluantes, & autrement trop humides, ne se peuuent pas aisement mettre en poudre.

2 Les autres on les brusle, à fin de leur faire perdre leur grosse substance, & les rendre plus subtils, ou leur acquerir quelque autre qualité qui suit necessairemẽt la chaleur du feu: & encores que cela aduiẽne à toutes les choses qu'on brusle, ce n'est pas toutesfois tousiours la fin pourquoy on les brusle. Et ainsi tous les metaliques & Terrestres, deuiennent

uiennẽt plus subtils, pour estre bruslez, & ceux qui estoyent par trop acres, sont moderez & adoucis : & ceux qui n'auoyent aucune acrimonie, l'acquierent en les bruslant, comme dit Galien au quatrieme & neufieme des Simples parlant de la Chalcitis.

Par cela on peut bien cognoistre, qu'en bruslant, les vnes facultés s'adoucissent, comme le Verdet, le Chalcitis, le Misy, Sori, Vitriol, & Melanteria, sont rendus plus moderez: & en d'autres en les bruslant on leur acquiert nouuelles facultez, ou on les augmente: comme ils acquierent vertu de subtilizer, & causer les autres effects que le goust acre a accoustumé de faire.

Il y en a des autres qu'on brusle, à fin d'attirer au dehors & à la superficie, quelque faculté qu'ils ont repugnante à nostre intention, à fin de l'oster apres en les lauant: & voila pourquoy Galien faisoit lauer la pierre Phrigienne apres l'auoir bruslee, & la pierre Ematite, és affections & maladies des yeux.

On en brusle des autres, à fin de leur faire perdre leur premiere couleur, & leur en faire auoir vne autre qui soit plus plaisante au malade, ou bien pour

desguiser

defguifer & couurir les fimples qui entrét en vne compofition: & ainfi le verdet bruflé moderément fera les emplaftres roux:mais fi on le brufle par trop, les emplaftres où on le mettra feront noirs.

La Cerufe eftant pilee, & demenee auec vne efpatule de fer, en la bruflant elle deuient rouge, comme l'Ochre & l'Orpin.

Les Os & les Coquilles, quand on commence à les brufler, font aucunement noirs, mais apres ils deuiennent bien fort blancs.

Il y en a auffi qu'en les bruflant, changent d'efpece: comme la vipere bruflee fe change en Sel Theriacal: la Cerufe bruflee iufques à tant qu'elle rougiffe, fe change en Sandix: L'encens bruflé fe conuertit en Suye, le Souffre, fe cõuertit en huile: la Cadmia en pierre, fe cõuertit en Cadmia de Fourneaux: & la Pompholix bruflee, fe cõuertit en Spodium.

La façon auffi de brufler n'eft pas femblable en tous: car il y en a qui ont vn humeur gras, qu'on brufle tous feuls, comme font les Poils, la Laine Sourge, la Soye, les Cornes, Ongles, les Cuirs,

les

les Hirundelles, ces Oiseaux qui remuent tousiours la queuë, les Alouëttes, & quelques autres petits oyseaux, les Cigales, Scorpiõs, Viperes, Lieures, & quelques autres animaux à quatre pieds. Or pour brusler ces choses, il les faut mettre en vn pot neuf, & vn couuercle pertuisé par dessus, & puis les mettre sur les charbõs, ou dans le four: principalemẽt ceux qui estans presque reduits en cendre, se peuuent perdre: Mais ceux qui mesme apres qu'ils sont bruslez demeurẽt entiers, comme sont les Os, Ongles, Cornes, les coquilles d'Huystres, les Pierres dequoy on fait le Plastre & la Chaux, & semblables, on les pourra couurir de charbons allumez, ou bien les mettre dessus ces charbons, ou bien les brusler à la flamme ardente: sinon qu'on y voulut adiouster quelque chose pour chãger leur vertu, car lors il les faudroit brusler en vn pot neuf.

Comme Galien pour faire le Sel Theriacal, brusloit les Viperes, mettant dessous quelques medicamẽs: & ainsi aussi fait-on brusler la Ceruse, la Chalcitis, le Misy, le Sori, le Vitriol, l'Orpin, la Sandaracha, & le Plomb, les enfermãt dans

vn pot neuf,ou en vne poile.

D'autres pour les brusler, on les met en vn pot de terre crud, & puis met on ce pot au feu, & l'y laisse on iusques à ce qu'il soit cuit, comme la Cadmia, & l'Erain.

Mesmes des autres, on les met dans vn pot de Cuyure ou de fer, comme le Plomb.

D'autres on les fait brusler dans vne poille, comme sont le Verdet, le Borax, & la Litharge.

D'autres dans vn petit pot faict de Cendres d'Os (qu'on appelle communemẽt crezeul) à la forge des Orfeures: D'autres au feu: d'autres au four où on cuit le pain: d'autres en la fornaise des potiers de terre: & d'autres au fourneau des Alchimistes.

Les vns, comme i'ay desia dit, peuuẽt estre bruslez tous seuls & à part, ou couuers de charbons, ou mis dans vn pot neuf, ou dans vn pot de terre tout crud, ou dans vn bassin, sans y adiouster aucune chose auec, pour les faire allumer, ou changer leur vertu & faculté: comme sont les os, cornes & Coquilles d'Huystres.

Mais il y en a que pour les faire allumer,

mer, il faut mettre parmy quelque matiere propre à cela, comme du Souffre, d'Alun, du Sel, ou de l'Orge : comme Dioscoride l'a fort bien enseigné, traitant du Plomb bruslé, & d'autres,

Or si le pot dans lequel nous mettons ces choses pour les brusler, est de matiere fraille & aisee à rompre, comme de verre, auant que le mettre au feu, nous le couurõs tout de terre de Beauuois, & s'il est de pierre ou de caillou, nous le luttons auec de l'argille des Alchymistes, & le faisons seicher de peu à peu: & bien souuent nous luttõs le couuercle contre le pot, auec la mesme argile, à fin qu'il n'y demeure point d'ouuerture, par laquelle les charbons ou la cendre puissent entrer, ou la matiere s'espancher. Ceste bouë ou fange se fait auec l'argille de laquelle les potiers de terre font leurs pots, destrempee auec eau, longuement broyee, & pestrie auec fiente de cheual, & qui voudra on y pourra mettre du poil de quelque beste: les Alchymistes appellent ceste argille ainsi accoustree, Lutum sapientiæ: vray est que bien souuent, on se contente de la simple terre des potiers de terre, ou bien on met en son lieu du pla

stre

ſtre deſtrempé en eau,ou bien de la farine peſtrie auec blancs d'œufs.

Auſſi les Alchymiſtes biẽ ſouuẽt ferment le pot, faiſant fondre & ioindre les deux coſtez de l'emboucheure,lors que les choſes qu'on veut calciner ſont pretieuſes,& qu'ils ne veulent pas auſſi qu'elles s'éſuentent:ce qu'ils font ſeulement és pots de verre qui ont le col long & appel ẽt cela le Seau d'Hermes.

Mais il y a bien des choſes où il n'y a pas grand danger encores que le pot ne ſoit pas couuert,ſi on les veut bruſler dans le four:mais ſi pour les bruſler on veut couurir le pot de cendres ou de charbons: il ſera bon de le couurir, afin d'empeſcher qu'aucune ordure ne tombe dedans : ou bien afin que la matiere qu'on bruſle ne ſaute & ſe perde: comme on peut voir au ſel:& en quelques pierres.

Or le couuercle eſt quelquefois ſolide & tout entier: & d'autresfois il eſt pertuiſé en pluſieurs endroits ce qui eſt fait,afin q̃ les vapeurs groſſes puiſſent mieux & plus aiſément paſſer:deſquelles il ſe faut bien garder,principalement quand c'eſt de quelque animal venimeux,cõme ſont les Viperes, Scor

piôs,& semblables, ensemble aussi des metalliques.

Il faut donc brusler ces choses auec charbons desia à demi bruslez,mesmemét si ce sont choses pretieuses, ou bié matieres desquelles on se veut seruir pour les yeux, afin qu'elles ne sentent aucunement la fumee: comme Galien auoit de coustume de brusler la pierre Phrygienne.

Il est aussi besoin bien souuent d'allumer le feu auec des soufflets, ou auec vn esuétoir, afin que les choses soyent plustost bruslees,comme Galien traittant de la façon de brusler la pierre Phrygiẽne au 4.lieu de Cõp pharm. part.le commande.

Aussi pour les brusler plus comodément, on met les vns en poudre, & les autres on les romp seulement en pieces de la grosseur d'vne noix, cõme le Litharge:ou d'vne noisette,comme on fait les carrons desquels on veut faire l'oleum Philosophorum, & comme aussi Galien faisoit de la pierre Phrygiẽne,quand il la vouloit mettre en la cõposition qu'il faisoit pour les yeux.

Il y en a mesme qu'auãt q̃ les brusler, il les faut broyer plusieurs iours dans du vin.

du vin, ou du vin-aigre au soleil au cœur de l'esté, comme il est dit au liure de Comp.pharm.gener.

Toutes ces choses seront rendues plus cleres & manifestes par les exemples que nous produirons de Dioscoride, de Galien, de Mesué, & autres.

Les fueilles de l'Oliuier sauuage: mises en vn pot de terre cru, biẽ bouché & lutté, & mis en vn fourneau de potier de terre iusques à ce q̃ le pot soit cuit, & par ce moyen bruslees, apres lauees auec eau, & seichees au soleil, elles effacẽt toutes macules, taches & toiles des yeux auec plus grãde efficace q̃ l'Pompholix aucune, selon que dit Alcubasis. *Des parties des plantes.*

Quand on brusle les farmẽs, bois, escorces: & autres parties des plantes, on laisse tousiours quelque trou ou ouuerture au couuercle, afin que la fumee s'en aille.

Galien se sert bien souuent des cendres d'Auronne, d'Affrodilles, de vit de Chien, d'Arisarum, & de Serpentine bruslez.

Pareillement on choisit les Choux qui n'ont esté replantez, & les ayant biẽ mondifiez de la terre, on les hache biẽ menu, puis on les met en vn pot, et ce

vn couuercle pertuisé, dans le four, afin de les faire brusler & cõuertir en charbons: apres cela on pile ces charbons, & les met-on en vn autre pot, & l'ayant biẽ couuert on les fait brusler, iusques à ce qu'il soyent reduits en cendre bien blanche.

Les Myrabolans & le Rhabarbe bruslez, restraignẽt beaucoup plus que s'ils estoyent seulement rostis, comme dit Mesues.

Aucuns font rostir l'Aloës en vn pot neuf, sur les charbons, quand c'est pour faire la composition du Diamoschum amer: afin que la substance gluãte estãt consumee, il ne soit plus laxatif, & qu'il conforte & renforce d'auantage, & pour la mesme cause on le laue.

La lie du vin estant seichee, on la fait brusler au feu, iusques à tant qu'elle deuienne blanche, & qu'elle pique & brusle fort la langue.

Pour brusler l'Ambre à patinostres, on le met dans vn pot, & le couure-on, & le fait on brusler toute vne nuict au feu, selon l'enseignement de Bulcasis.

On trouue aussi en la cõposition Cephalique, d'Isis, qu'il y faut de l'encens buslé, cõme il est escrit au quatriesme

liure

liure de comp pharm.general.

Quant à la maniere de recuillir la suye d'encens, apres que l'encens est bruslé, il la faut apprẽdre de Discoride.

Pour se seruir de la cẽdre d'vn lieure, pour rompre la pierre aux reins ou à la vescie. Il faut prendre vn lieure en vie, & l'estrãgler sans point luy oster de sang, & puis le metre tout entier peau & tout, dans vn pot de terre neuf, & le bien couurir, & le mettre apres dans le four, & l'y laisser iusques à tant que le lieure se puisse metre en poudre. *Des animaux & leurs parties.*

Et ceste mesme façon doit estre obseruee quand on veut brusler les Cigales, Grenouilles, Sangsues, & les Herissons, selon l'enseignement de Galien en l'onziesme des simples.

Le veillard Æschrion faisoit brusler les Cancres tous vifs, en vne poille d'estain rouge, iusques à ce qu'on les peust mettre en poudre fort deliee, pour s'ẽ seruir contre la rage de ceux qui ont esté mordus des chiens enragez. *Gal. lib. 11. simp.*

Les coquilles des Huystres, des Limaces: des œufs, apres que le poussin est esclos, la Soye, les Os, les Cornes, & Ongles, veulent estre bruslez ou sur le brasier, ou biẽ mis sur vne tuille, ou en

vn pot dãs le four, ou au foyer, iusques à ce qu'ils blanchissent, & qu'õ les puiss se mettre en poudre. Mais il faut biẽ se garder de brusler ces choses sinon que le Medecin l'ordonne: car en les bruslãt elles changent de faculté : car on s'en peut bien seruir sans les brusler, les limant auec vne lime, ou les rasclant, cõme on faict la corne de Licorne, la verge d'vn Cerf, ou d'vn Taureau, & puis les mettant en poudre bien deliee, ou bien estant seulemẽt bien limez : la Soye aussi qu'on met és compositions cordiales, doit estre cruë, & hachee menu, afin de la mettre en poudre auec le reste: mais il la faut brusler, quãd on veut mesler parmy les compositiõs qui sont faites pour consumer les matieres, cõme en la composition du Diasuc de Nicolas.

Galiẽ aussi au liure onzieme des simples, dit qu'on peut brusler l'esponge, l'ayãt premieremẽt faite trẽper en Bitume ou à faute de Bitume en de la poix.

Gal. lib. 6. cõp pharm.

Pour brusler aussi la laine ensuyee, on la met en vn pot de terre qui soit large, & q̃ ait l'entree large, puis on le couure, & le lutte on bien auec du Plastre, ou de colle, ou de la terre de potier

bien

bien pestrie & broyee auec eau : apres cela on la fait brusler en la fornaise, ou à la cheminee.

On met aussi les scorpions tous en vie, dans vn pot neuf, lequel on couure bien, & le lutte-on auec de la paste ou Argille, puis on le met dans le four auec feu de Sarmẽs, & par ce moyẽ on brusle les Scorpions, de sorte q̃ si on prẽd seulemẽt six grains de ceste poudre, auec Syrop de quinque radicibus, elle rõpra la Pierre aux reins.

On brusle de mesme les Viperes, & les Couleuures, & leur cendre enduitte auec huile fait fondre les Escrouëlles.

La litharge surnõmee Chrysitis, c'est à dire litharge d'or, bien pesante, bien nettoyee de Plomb, & de toute autre matiere, mise en pieces de la grosseur d'vne noix, veut estre mise sur le brasier, & la faut tellement allumer auec des soufflets, qu'elle brusle & soit toutè en feu: & apres qu'elle est refroidie, il la faut nettier de toute l'ordure qu'y suruient, & la serrer pour garder: D'autres l'esteignent auec du vin-aigre, ou du vin par deux ou trois fois, la bruslant derechef, puis là serrent. *Des Metaliques & terrestres.*

Pour brusler la Cadmie, il la faut cou *Diosc.*

urir de charbons,& l'y laisser iusques à ce qu'elle soit transparante & reluisante,&qu'elle soit amassee en bouteilles, comme le machefer , & lors il la faut amortir auec du vin Aminéen, si on en veut faire emplastrer:mais si on la veut mettre és medicamens propres pour la gale, il la faudra esteindre auec du vinaigre: Aucuns apres qu'elle est ainsi bruslee,'la broyét auec du vin,& la brus lent derechef, en vn pot de terre cruë, iusqu'à ce qu'elle soit spōgieuse & trouëe comme vne pierre ponce:& encores la broyent auec du vin,& la bruslét pour la troisiesme fois,iusqu'à ce qu'el le soit entieremēt en poudre,sans qu'il y demeure rien d'aspre ou rude à manier. Pour brusler le Plomb il faut faire en ceste sorte, à sçauoir il faut prendre des ames de Plomb biē deliees,ou mesme de la limaille de Plōb& du souf fre, & les mettre dās vn pot l'vn apres l'autre, iusqu'à ce que le pot soit plein, puis le biē couurir, y laissant seulemēt vn petit souspirail par leq̄l il faut mettre le feu,& durant que le Plomb bruslera , il le faut tousiours remuer auec vne verge ou espatule de fer iusques à ceq̄ le tout soit bruslé & reduit en poudre:

dre: mais il te faut bien estouper le nez, quãd tu l'osteras, car la vapeur en est fort dommageable & dangereuse.

Pour rostir l'Antimoine, il le faut couurir de paste, puis l'ensevelir dans les charbõs, & le laisser là, iusques à ce que la crouste deuienne rouge comme charbon: & l'ayãt retiré il le faut amortir auec laict de femme, qui ait enfanté vn masle ou bien auec vin vieil: on le peut bien aussi brusler sur les charbons allumés, & les peut-on souffler, iusques à tant que l'Antimoine brusle: car si on le brusle tant soit peu d'auantage, il se conuertit en Plomb. *Ibidem.*

Quand on veut brusler la Cereuse, on la met premierement en poudre, & puis on la met dãs vn pot de terre tout neuf, lequel on met sur les charbons allumez, remuant tousiours la Ceruse, iusques à ce qu'elle soit de couleur cẽdree: ou bien apres l'auoir pilee on la met dans des grans plats neufs, sur le brasier, la remuant tousiours auec vne baguette ou verge, iusques à ce qu'elle soit de couleur de Sandaracha, estant ainsi accoustree, elle prend le nom de Sandix, & l'ayant laissee refroidir on la serre pour la garder. On fait tout de

mesme pour brusler le Borax pilé, toutesfois aucuns l'arrousent de vin aigre afin qu'il en deuienne rouge : car quãd il est iaune, on l'appelle communemẽt Macicot.

Ibidem. L'Erain bruslé se fait de Clous d'erain, tirez de quelque vieil nauire, agẽcez & arrengez dãs vn pot de terre cru, iettant par dessus pareille quantité de Souffre & de Sel : & les ayans ainsi mis l'vn apres l'autre quand le pot est à demy plein, on le couure bien, & lutte-on auec d'argille de potier, apres celà on les met dans le fourneau, ou il les faut laisser, iusques à tant que le pot soit cuit. Dioscoride enseigne aussi quelques autres moyens de les brusler.

Pour brusler le verdet, il le faut mettre en biẽ petites pieces, & puis le mettre dans vn grand plat de terre large, sur le brasier ardant, le remuant tousiours, iusques à ce qu'ayãt perdu sa premiere couleur, il deuienne de couleur cendree: & lors on le laisse refroidir, & le serre-on. Si on le fait brusler en vn pot de terre cru, il n'aura pas la mesme couleur. La Chalcitis doit estre mise en vn pot de terre neuf, sur les charbõs alumez, quand on la veut brusler, & la laisser

laisser là iusques à ce qu'elle ne iette plus de bouteilles,& qu'elle soit entierémét seichee,si elle estoit trop humide:mais si elle estoit autre, il faut attédre qu'elle ait acquis vne naifue couleur sanguine,ou couleur de Minium: puis l'ayát ostee de dessus le feu,il faut oster & racler toute l'ordure qui y sera. On la peut bié aussi brusler sur les char bős alumez, iusques à ce quelle ait la couleur iaune palissante.

Le Misy, le Sory, & le Calcanthum, se bruslent tout de mesme:vray est que le Calcanthum est de telle nature, qu'é le bruslant il vient de soy mesme rouge:comme dit Dioscoride traictant du Verd de gris.

Pour brusler l'Orpin, il le faut mettre dans vn pot de terre neuf, sur les charbons alumez, le remuant continuellemét,iusques à tant qu'il soit embrasé, & qu'il ait changé de couleur, asçauoir qu'il soit de couleur d'argent au dehors,& rouge au dedans:puis l'ayant fait refroidir, & l'ayant pilé, on le serre. On brusle de mesme la Sandaracha,& l'Alum. *Gal. lib.4.*

Pour brusler la Pierre Phrigienne, il *cőp. phar.* la faut mettre en pieces,de la grosseur *part.*

d'vne

d'vne Noisette, dans vn pot neuf, lutté tout autour, & couuert d'vn couuercle pertuisé ou au milieu seullemẽt ou en plusieurs lieux, ce qui est meilleur, afin que les fumees, & la suye de ce qu'on brusle, passent plus aisemẽt par là: estãt ainsi le tout preparé, il le faut mettre sur les charbons alumez, iusques à ce que le tout soit embrasé: ce qu'il faut faire au reste, tu le trouueras en Galiẽ. Il faut aussi ainsi brusler le lapis Lazuli, & les autres.

On brusle le Sel dans vn pot de terre, bien couuert, afin qu'il ne petille & saute l'ayant couuert de brasier, on le laisse là iusques à tant qu'il bouille iusques par dessus. Il faudroit brusler de mesme le Nitre, & la Spuma nitri, si on les pouuoit recouurer.

Le verre se peut brusler, comme dit Auenzoar, le pilant, & mettant de la poix par-my, & apres qu'il est bruslé on l'amortit auec eau fort froide: toutesfois il ne deuient point fraisle.

Nous eussiõs peu amener beaucoup d'autres exemples, prins tant de Dioscoride q̃ de plusieurs autres autheurs: mais ceux mesme q̃ nous auons mis ne sont pas beaucoup en vsage de nostre

temps

temps ains sont pour la pluspart negligez & mesprisez.

Nous disons les vns estre assez bruslez quand ils sont bien embrasez, comme quãd on brusle par trois fois la pierre Phrygienne: d'autres quand ils ne iettent plus de fumee, & qu'il n'en sort aucune suye: d'autres quand ils ne iettẽt plus de bouteilles. Ceux qu'on brusle en vn pot de terre cru, sõt assez bruslez quand le pot est cuit. Ceux qu'on couure de Paste ou d'Argille, quand la croute est assez cuitte, ou bruslee.

De l'vsage & façon d'amortir ou esteindre les medicamens.

CHAP. XLVI.

ON a accoustumé d'esteindre & amortir les medicamens, ou apres qu'ils sont bruslez, ou quand ils sont seulement bien eschauffez & embrasez: ce qui se fait, non pas seulement pour oster la mauuaise qualité qu'ils pourroyẽt auoir du feu, que les Grecs appellent Empyreuma: mais aussi afin que la qualité ou froidure de l'humeur puisse penetrer dans la substance de la chose, laquelle par la chaleur est rẽdue plus rare, comme le fer ardent esteint

en

en eau de Pilofeile, ou en quelque autre eau aftringente, eft rendu fort dur & folide.

Quelquefois auffi on les amortit, pour les mieux nettier, comme le Plõb fondu, & fouuẽt efteint en fuc de mercuriale tout chaud, & fort remué, deuiendra pur & folide comme Eftain.

On les efteint auffi afin qu'ils attirẽt la vertu & faculté de l'humeur, ou on les trempe & amortit: voila pourquoy on efteint la Cadmie en vin amineen, quand on la veut faire feruir és emplaftres, & en vin-aigre quand on veut qu'elle ferue és medicamens qu'on fait pour la galle ou rogne, comme Diofc. l'enfeigne. Pour la mefme raifon Galiẽ veut qu'on efteigne la pierre Phrygiẽne premierement en Beurre frez, fecõdement en vin falernien, ou autre vin clairet & odorant, tiercement en Miel attique, afin que le medicament ne foit pas fi fec & aride: mais qu'il foit quelque peu gluant & vifqueux.

Les Noix de galle, defquelles on fe veut feruir pour arrefter le flux de fãg, pour cefte fin on les met fur les charbons, iufques à ce qu'elles foyent allumees de toutes pars, doyuẽt aufsi eftre efteintes

esteintes en vin aigre, ou vin brusc & rude.

L'Antimoine doibt estre esteint en laict de féme, qui ait enfanté vn masle.

La Limaille d'acier souuent embrasee, s'esteint en vin-aigre, & par ce moyen on la peut aussi mettre en poudre.

Par ces exemples nous voulons mõstrer, que quelquefois les medicamens que nous esteignons, attirent la vertu & faculté de l'humeur ou nous les esteignõs. Mais aussi quelquefois nous esteignons les choses alumees, en quelque humeur, afin de changer la qualité de l'humeur: comme quand nous esteignons plusieurs fois, des pierres, ou vn cercle ou barreau de fer alumez dans du laict, afin de consumer sa substance subtile, laquelle est mordãte, & que par ce moyẽ ce laict soit rendu propre cõtre la disenterie. Aussi nous esteignons plusieurs fois dans de l'eau, vn carreau d'Acier ou vn billõ d'Or alumez, afin q̃ l'eau ne soit pas si humide: mais qu'elle soit plus terrestre, la substance la plus subtile estant consumee.

Nous disons aussi que nous esteignõs ou amortissõs l'argẽt vif, encores qu'il ne soit poĩt embrasé au feu, le demenant

menant auec suc de Sauge, ou ius de limons, ou saliue humaine, d'autant que sa faculté maligne s'adoucit aucunement, par le moyen de ces humeurs, laquelle autrement rongeroit tout, cóme Pline l'a fort bien monstré.

De l'vsage & maniere de parfumer les medicamens.

CHAP. XLVII.

NOus parfumons bien souuent les medicamens (qui n'est autre chose que leur faire receuoir quelque vapeur, esleuee par leur chaleur) lors que nous les preparons, ou bruslons.

Le parfum des choses aromatiques prouoque les mois aux femmes, & attire l'Amaris en bas, si elles le reçoyuent par dessous; & au contraire il attire l'Amaris en haut si elles le reçoiuent par la bouche & par le nez.

Le parfum des plumes de Perdrix, de vieux souliers, ou de quelqu'autre chose de mauuaise & mal plaisāte senteur, receu par le nez, faict retourner l'Amaris en son lieu, qui montoit en haut.

Le parfum de la racine & semēce de Piuoyne, de Poyurette, de Styrax, de Mastic, de Roses, est fort propre és maladies

dies de la teste procedantes de flegme: mesme les estouppes parfumees du mesme parfum,ou autres,mises autour de la teste, y seruent. On fait aussi des frontals de Roses, Violettes, fleurs de Nunphea, semẽces de laictuë, de pourpier,& semblables,lesquels on parfume à la vapeur d'eau de Verueine,de Betoine,de Roses,ou semblables,pour secourir à diuerses maladies de la teste.

Les Epithemes aussi pour l'estomach, lesquels on fait de Cotton farcy de choses aromatiques, on les parfume auec quelque vapeur propre à l'estomach.

On fait aussi vn parfum des racines, ou des fueilles de pas d'asne, mises sur vne tuille rouge, lequel receu par la bouche auec vn entonnoir,est fort propre à ceux qui sont tourmentez de la toux.

Le parfum fait de Souffre biẽ purgé, d'Orpin bruslé & laué, est auec bonne raison appliqué aux asthmatiques & poussifs,par quelques practiciens.

Dioscoride aussi dit qu'il faut faire mourir les Cantharides, à la vapeur de quelque fort vinaigre.

L'vsage & maniere de nettoyer les medicamens.

CHAP. XLVIII.

L'Ordre requeroit que apres auoir traicté de la façon de brusler les medicamẽs, nous traictissions la façon de les lauer, car en les lauant on oste la mauuaise qualité qu'ils pourroyent auoir prinse du feu (que nous appellons empyreuma) & l'acrimonie qu'ils ont acquis par la bruslure, voire mesme on oste l'acrimonie naturelle, & mondifie on les choses bruslees: neãtmoins pour ce que la lotion ou lauement est vne espece de nettoyemẽt, il m'a semblé bon de traiter premierement de la façon & maniere de nettier & purger, car la cognoissance de cestuy-cy esclarcira fort l'autre. Quand nous parlons de la purgation des medicamens, nous entendons le mot de purgation passiuemẽt, & non pas actiuement, c'est à dire entant qu'on les purge & nettoye, & non pas entant qu'ils purgent & euacuẽt les humeurs qui leur sont familieres en nostre corps.

On purge donc & nettie les medicamens de toutes ordures & autres ma-

tieres estranges, en les escumant, clarifiant, coulant, les laissant rasseoir, les cuisant, lauant, couppant, ostant la peau ou escorce, & en plusieurs autres façõs desquelles sera parlé cy-apres.

Les racines apres qu'elles sont arrachees & nettiees des petites racines qui sont autour, on les laue plustost deux ou trois fois, que non pas de les racler: que si elles sont grosses, & ont le cœur de dedãs dur comme bois, il les faut vn peu casser, & oster le cœur de dedans, & apres les faire seicher, & les serrer: voila comme il faut accoustrer les racines de Cicõree, d'Ache, de Fenoil, de Persil, de Panicaut, de Giroles, de Carui, de Pastenailles sauuages, & des pastenades domestiques.

Quelquefois aussi nous retrãchons s'il y à quelque chose de pourry, cõme en la racine de Glayeul, d'Aunee, de Coulouree, de Genouillet, & de Rhabarbe.

Quant aux racines de vit de Chien, de Serpentine, & d'Affrodilles, ce sera assez d'oster les petites racines, & puis les lauer, à cause qu'elles ont l'escorce fort deliee, comme ont aussi les racines de la petite Chelidoine, de Escu-

des,& du Satyrium.

Aucuns oftẽt les premieres escorces de la Squille, auec vn cousteau de boys de Ciprez: ie m'estonne comme ils craignent de le faire, auec vn cousteau de fer, veu qu'on la pile biẽ auec vn pilon de fer, quand on en veut tirer le ius.

On ne nettie gueres souuent les herbes, sinon qu'il y ait quelque fueille seiche, ou quelque tige dure: vray est que si elles sont terreuses ou bourbeuses, il sera bon de les lauer, comme Dioscoride le commande.

Quant aux semences, il les faut bien souuent nettier deux voire trois fois: comme les Legumes, il les faut premieremẽt nettier de leurs escosses ou gousses: les blez, de leurs espis: les fruicts de baguenaudier, de leurs vescies: les semences des fruicts, de leur poulpe: la semẽce de PalmaChristi, d'Ortie masle, & les chastaignes de leurs herissons: les semences de Pauot, de Iusquiame, de l'espurge, & de Palinurus, de leurs calices: & ainsi les autres, chascune selõ son espece: & outre cela, toutes ces semences veulent encores estre mõdees bien souuent, de leur petite peau & escorce interieure, comme il sera dit inconti-
nent

nent apres.

Les Noix, les Amandes, & les Noisettes, veulent premierement estre mondees de l'escorce verde qu'elles ont au dessus, apres de l'escorce dure, & en troisieme lieu de la petite peau deliee qu'elles ont apres l'escorce dure : il se treuue beaucoup d'autres qui sont de mesme. Pour le present nous ne voulōs traicter que de la troisieme purgation, car les deux premieres sont si communes, q̄ mesme le peuple vend les fruicts nettiez de la premiere & seconde purgation, mesme ils vendent l'Espeautre & le Ris nettiez de la petite peau de laquelle le grain est reuestu, les faisant passer sous la meule.

Nous nettions donc de leur escorce ou peau, les semences de Carthame, de Courle, de Cocombre, de Melon, de Citrule, de Citron, tellement qu'il n'y demeure que la mouëlle : ce qu'on peut faire en plusieurs sortes & manieres: car les vns les tiennent au Soleil, & apres cassent l'escorce tout doucement, dans le mortier, & frottent la semence entre les mains, iusques à tant que l'escorce soit separee de la mouëlle : & lors on le crible en quelque crible propre, qui

puisse retenir l'escorce, & laisser passer la mouëlle: d'autres au lieu de les mettre au Soleil les fricassant vn bien peu à la chaleur du feu : il est bien vray que quand on les accoustre ainsi, la mouëlle est apres de fort mauuaise odeur,& mal plaisante au goust de celuy qui la prend, comme nous voyons de l'huile chauffé, D'autres nettiẽt vne semence apres l'autre, auec de ciseaux, mais cela est fort laborieux, cõme aussi quãd on oste l'escorce auec les ongles, ou les dents, outre ce que cela est vilain & sale: & toutesfois c'est aiourd'huy l'ordinaire. Il y en a aussi qui apres auoir bien fait seicher les semences au Soleil, en prennent assez bonne quantité,& les brisent en frottant, auec vn pilon de bois, puis les passent par vn crible cler, les pilẽt derechef & les passent, que si l'escorce passe auec le reste, ils les vannent.

Pour nettier la semẽce de Sisame ou Iugioline, on oste toutes autres semences,& puis on l'arrose d'eau vn biẽ peu salee, & la frotte-on entre les mains: puis on l'arrose derechef, iusques à tãt qu'elle soit bien trempee: apres tout cela on l'estẽd sur vn linge, pour la faire

seicher,

ſeicher,& apres l'auoir vn peu faite roſtir,on la met dans vn ſachet biẽ aſpre & rude,& la frotte on,iuſques à ce que la peau ou eſcorce ſoit toute oſtee, & puis on ſepare les eſcorces au vent, ou en ſoufflant, ou bien on les met dans d'eau froide,& oſte on les peaux & eſcorces qui nagent par deſſus. De meſme façon faut-il oſter les eſcorces des ſemences de Cocombre, Courle, Melons,& Citrules,quand on en veut faire d'huile, comme dit Meſues, mais non pas pour autre vſage.

Quant aux Amandes, Piſtaches, Pignolats, Noix,& ſemblables, ſi on les fait ſeulemẽt tremper vne nuict en eau froide,ou quelque petite eſpace,en eau tiede, elles laiſſeront incontinent leur peau. Ou bien ſi on les fait roſtir en la poille,iuſqu'à tant qu'elles laiſſent leur peau,mais par ce moyen elles ſont rendues de mauuaiſe odeur, & deuiennẽt plus huileuſes. Aucuns couurent les noyaux de ces fruicts, quand ils ſont encores frais, dans de la paille de froment,& par ce moyen l'eſcorce s'en va. D'autres les aiment mieux peler auec vn couſteau, principalement quand ils veulent tirer l'huile d'Amandes dou-

ces pour donner tout fraiz à ceux qui ont la Colique ou la Grauelle. D'autres les pilent sans peler, & ne laissent pas d'en tirer l'huile bien pur & plaisant à la bouche.

L'Orge, le fromẽt, & les autres bleds & legumes, se peleront assez, si seulement on les arrose à plusieurs & diuerses fois, auec eau chaude: & si on les bat auec vn pilon de bois, puis qu'on les face seicher, qu'on les euente, sinon que ce soit en esté, qu'on les seiche apres du tout, & qu'on les serre pour garder.

Toutesfois il aduient bien souuent que le principal vsage est en l'escorce, comme és pois, febues, & autres: voire mesme bien souuent on ne demande que l'escorce, comme on voit au Sumach, en la racine d'Ache, de Fenoil, d'Ellebore, de Turbith, de Canelle, & autres escorces, desquelles nous auons parlé au premier liure de la methode de composer les medicamens.

La semence de Palma Christi laisse facilement son Herisson, si seulement on la tient quelque temps au Soleil, ou qu'on la fricasse, ou qu'on la frotte: mais pour peler apres la semence, il la faut peler comme il à esté dit, vray est qu'il

qu'il ne la faut pas piler si fort que les autres, à fin qu'elles ne s'entretiennent pour leur trop grande humidité: semblablement les fruicts de Laurier. Ou bien si on veut, on en pourra tirer l'huile, sans les peler ou oster l'escorce.

La Coloquinte veut estre emondee de son escorce & semence, car les Medecins se seruent de la mouëlle seule.

Les Coings & autres fruicts qu'on veut confire, doyuent estre nettiez & dehors & dedans.

Pour nettier la Casse & la separer des semẽces, apres l'auoir tiree de ses gousses, & des Cartilages qui sont entredeux, il la faut passer par vn crible de soyes de cheual, auec vne espatule, ou auec vne cuilliere, ou mesme auec la main: mais il y en à qui font cela, à la vapeur de quelque decoction medicinale, ce qui est meilleur & plus aisé: quelquefois aussi on la dissout en quelque humeur, comme en la composition de Diamanna de Mesué. Nous purgeons de mesme les Tamarins, vray est que pour les faire passer par le crible, il y faut le plus souuent mesler quelque humeur: pareillement la manne, si on la dissout en quelque humeur chaud, elle

laiſſera au crible les fueilles de Meleze (ſur laquelle on la cueillit le plus ſouuent) & toutes autres ordures & vilenies.

Les Dattes veulent eſtre mondees auec vn couſteau, & dehors & dedans, comme nous auons amplement diſcouru, au troiſieme liure de la Methode de compoſer les medicamens. Quant aux ſucs on les peut nettier diuerſement, à ſçauoir les faiſant bouillir, les laiſſant raſſeoir, les clarifiant, ou les coulant, comme nous enſeignerons parlant des Sirops, & cõme nous auons deſia monſtré, parlant de la clarification, & de la colature.

Pour nettier la Gomme Arabique, le Diagragant, & ſemblables, il les faut piler groſſieremẽt, ſi elles ſont ſeiches, puis les mettre tremper dans vn pot de verre, en eau pure, ou en eau roſe, toute vne nuict, lẽdemain il les faut meſler auec la main, iuſques à ce qu'elles ſoyent fondues, & puis les paſſer par vn crible biẽ net, les remuant meſme auec la main: & ainſi on s'en peut ſeruir, ou bien les faire ſeicher, & les ſerrer pour garder.

Le Galbanum encores que ce ſoit du plus

plus exquis, il a toutesfois tousiours quelque chose de son bois & de la semence meslé parmy : parquoy auãt que s'en seruir, il le faut nettier en la maniere suyuãte: il le faut ietter en eau bouillante, & quand il sera fondu, il le faut passer par vn linge net & cler : ou bien faudra oster les ordures qui nageront par dessus, auec vn bassin ou autre vaisseau creux.

Toutes les autres liqueurs aussi, se pourront nettier les semences, esclats de bois, & autres ordures qui se treuuent parmy, soit qu'elles y soyent par negligence, ou par la malice des reuendeurs, les faisant fondre & destréper en quelque humeur propre & cõuenable.

Quant à la façon de nettier les Graisses, Ceruelles, Sang, & autres parties des animaux, desquelles on se sert en medecine, il en sera parlé incõtinẽt apres, quand nous traicterons des medicamens qui requierẽt plusieurs sortes de preparation tout à la fois.

De l'vsage & façon de lauer les medicamens.

CHAP. XLIX.

LA lotion ou lauement, comme i'ay dit, est vne espece de purgation, ou nettie

nettiement, laquelle se fait le plus souuent, pour oster quelques ordures & immõdices: toutesfois Mesues & quelques autres autheurs, abusans du mot de lauer, l'aproprient à ce qu'on abreue quelque medicamẽt d'vn humeur medicinal. Qui voudra sçauoir les vertus & facultez de la lotion, lise Mesues.

On laue donc en eau de fontaine, les racines, herbes, fruicts, semẽces, si elles sont souillees de bouë, de poussiere, ou de quelque autre ordure : & faut changer d'eau, iusques à tant que l'eau en sorte toute clere & nette, & que ce que nous voulons lauer soit bien net, encores que ce soyent Roses, Violettes, Endiuie, ou quelque autre espece de Cichor. ou de Capilli veneris : mais apres il les faut faire seicher, les essuyāt auec des linges, ou les mettant au vent, au Soleil, ou deuant le feu, mais qu'il soit petit, de peur qu'il ne dissippe la faculté & vertu du medicament. Mais d'autant que ceste sorte de lauement, qui est cognue & en cõmun vsage de chacū, n'est pas de grāde importance, si on en veut faire conference auec celle de laquelle ie veux traicter incontinent apres, aussi ne suis ie pas deliberé de m'y arrester d'auan

d'auantage. L'autre efpece de lauemẽt, fe fait & dehors & dedans, c'eft à dire par toute la fubftance de la chofe que nous voulons lauer.

Il y à plufieurs chofes qui veulent ainfi eftre lauees & dehors & dedans, c'eft à dire en toute leur fubftãce, pour quatre raifons deduites par Mefué en fon premier liure, outre lefquelles nous en mettons auffi icy quelques vnes defquelles nous auons auffi parlé comme en paffant, au troifieme liure de noftre methode de compofer les me dicamens.

Or à fin que l'humeur puiffe paruenir iufques aux parties les plus petites de ce que nous voulons lauer, pour en ofter quelque fubftance cõtraire à noftre intention, s'il eft dur, ou de nature de Pierre, auant que le lauer il le faut mettre en poudre tres-deliee : s'il fe fond aifement, il le faut chauffer: s'il eft de nature liquide, il le faut lauer ainfi qu'il eft : comme auffi quand il eft de telle nature qu'il fe fond & desfait fi on le met en l'eau, ou en quelque autre humeur, comme font le Boliarmeni & la chaux.

Les chofes donc qui fe fondent aife-
ment,

ment,comme l'Huile,la Cire,la Poix,la Resine, qu'on les face vn peu chauffer, & puis qu'on les iette dans quelque vaisseau à large entree, qui soit à demy plein d'eau bien nette,laquelle n'ait aucun odeur,ou aucun goust, ne couleur aucune,pour le moins qu'on puisse sentir, laquelle sera tiedie au soleil ou au feu: Lors il les faut longuement demener & remuer auec la main, & puis arrester iusques à ce que tout le gras vienne au dessus:ce qui se fait bien tost en telles choses, à cause de leur naturelle legereté,horsmis à l'huile, quand il est trop meslé à cause de la lõgue agitation, auec l'eau,comme il sera dit incontinent apres: Cela estant fait,il faut ietter là celle eau, & en mettre d'autre, qui soit de mesme qualité,& repeter cela trois,quatre fois,ou iusques à ce que le medicament ait du tout perdu en l'eau, celle substance ou qualité qui repugnoit à nostre intẽtion: ou bien que l'eau ne tienne rien de celle qualité ou substance,comme la couleur,odeur,ou saueur, ce qu'on pourra aisement cognoistre à l'œil,à l'odeur,& au goust.

Mais pour verser & oster l'eau,il faut qu'il y ait vn trou au fond, lequel on pourra

pourra boucher auec d'Argile, pendãt qu'on lauera: ou bien on pourra verser premierement le gras qui est par dessus, en vn autre pot, & puis ietter la l'eau: D'autres meslẽt le gras auec l'eau pour le lauer, en vn pot percé de deux costez, & quand ils les veulent remuer ils fermẽt les deux trous auec le doigt, puis l'ayant laissé rasseoir enuiron vne heure, ils versent l'eau par vn des trous, & y en mettent d'autre: ce qu'ils reiterent tant de fois, que l'huile ayant perdu son acrimonie & sa couleur iaune, soit deuenu plus doux & plus blanc. Vray est qu'en lauant l'huile, il se faut bien garder de le remuer ou batre trop longuement parmy l'eau, car s'il est par trop meslé, il est apres mal aisé de le separer: il le faudra donc battre de sorte, que le laissant vn peu rasseoir & reposer, on le puisse tout cueillir par dessus: vn tel huile ainsi laué est propre pour faire huiles & autres compositiõs blanches, ou qui ont vertu de refroidir, & c'est d'iceluy qu'il faut se seruir en telles choses.

Quant aux choses dures & pierreuses, comme sont les metaliques, pierres, os, coquilles, sucs seichez, & larmes seichees,

seichees, il les faut premierement mettre en poudre tres-deliee, puis les ietter dans de l'eau bien nette, laquelle il faudra incontinent changer, & les demener auec la main, ou auec vne espatule, & faudra faire cela iusques à tant qu'il ne vienne plus rien de sale au dessus de l'eau, & que l'eau sorte sans rien tenir de la qualité du medicament, cōme de la couleur, odeur, ou saueur: mais il se faut bien garder de verser de l'eau, iusques à ce que le medicamēt soit rassis, & tout allé au fond du pot: ce qui aduient aisement aux metaliques & corps terrestres, à cause de leur naturelle pesanteur, cōme à ceux dont nous auons cy deuant parlé, de nager par dessus, à cause de leur legereté naturelle. Quand on veut verser l'eau, il faut tout bellement baisser l'entree du pot, de peur que le baissant trop rudement on ne mesle derechef parmy l'eau, ce qui estoit desia laué, & qu'on verse tout ensemble: car il vaut beaucoup mieux qu'il y demeure quelque peu de la premiere eau, que de respandre ce que nous voulons lauer.

Quant au vaisseau percé dessous, que nous auons dit estre propre és choses

qui

se peuuét fondre ne peut aucunement seruir en ceux-ci:car les choses pesantes vót tousiours au fond, tellemét que que si ce pot est percé au fons, pensant vuider l'eau ces matieres boucheront le trou, ou bien en vuidant l'eau, le reste passera. On les peut aussi passer par vn tissu, qu'on appelle vulgairement vn feutre: faisant couler petit à petit l'eau, principalement quand ce qu'on veut lauer est precieux & de grand pris: car par ce moyen bien peu ou rien du tout passe auec l'eau, mais l'eau sort plus pure, & tient moins de la substance de ce qu'on laue.

Voila comme il faut lauer le Plomb, la Ceruse, le Litharge, la crasse de Plób, l'Erain, le Verdet, la Chalcitis, & les autres de mesme genre, la Cadmie, le Spodium, la Tutie, l'Antimoine, le lapis Lazuli: la Chaux, & les autres metaliques & les pierres, les Os, comme l'os de Seiche, les cornes de Cerf, de Chieure, les Ongles de chieure, les coquilles d'Huystres, & semblables.

Mais à cause que ces choses ainsi dures, veulent estre mises en poudre auāt que les lauer, pour les reduire en poudre il les faut premierement brusler.

vray eſt qu'il y en a pluſieurs qui ſans bruſler ſe peuuent bien pulueriſer, cõme la Cadmie, principalemẽt celle qu'õ appelle pierreuſe, la Chalcitis, le Vitriol, la Ceruſe, & la Tutie.

Dauãtage les choſes qui ſe peuuent fõdre doyuẽt eſtre haſtiuemẽt lauées: mais les choſes dures, ou les moyẽnes, ſi on les laue en quelque humeur medicinal, il les faut faire trẽper dedãs, meſme vne nuict entiere, afin qu'elles en retirẽt plus de vertu & faculté: car pour les biẽ lauer, il les faut lauer en plein iour, & meſme au cœur du Soleil, principalemẽt quãd nous voulons qu'elles ſoyẽt biẽ ſeches, biẽ ſubtiles & bien blãches. Or on a accouſtumé de les lauer non pas ſeulemẽt en eau de fontaine pure, mais auſſi en eau de mer, en eau ſulfureuſe, ou bitumineuſe, en vin, vinaigre lect, en q̃lque mucilage, en q̃lque ſuc de plãte, en la decoctiõ des choſes aromatiques, ou de quelques autres medicamẽs, meſme des laxatifs, cõme on peut voir par ce que Meſues en dit traittant des ſimples: bref on les peut lauer en q̃lque humeur q̃ ce ſoit pourueu qu'vn Medecin ſçauãt & bien expert l'ait ordonné, lequel a la puiſſance de

ce de choisir tel humeur qu'il voudra, afin que l'Apoticaire ne pése pas auoir ceste authorité & puissãce. Car quelque fois encores que ce qu'on veut lauer soit chaud, le Medecin veut augmenter sa chaleur, parquoy il commãde de le lauer en vn humeur qui soit encores plus chaud: ou bien le refroidir, le faisant lauer en quelque humeur froid: parquoy aussi il veut chãger les autres vertus & facultez.

Il est bien vray qu'il n'y a point de mal que l'Apoticaire change la couleur du medicamét à son plaisir, pourueu que cela ne change rié en la faculté & vertu, comme si le Medecin a ordóné de lauer ceci ou cela, en gros vin rude, & que l'Apoticaire vueille que son medicamẽt soit bien blanc & beau, il le pourra lauer en vin blãc, pourueu qu'il soit brusc & rude.

Quant à l'odeur, ie ne suis pas de mesme auis, asçauoir que cela demeure au chois & en la voulonté de l'Apoticaire, de luy donner telle odeur qu'il voudra: car la substance en laquelle l'odeur consiste, est bien de plus grande vertu que non pas la couleur: & qui plus est l'odeur qu'on y pourroit met-

tre, ne feroit pas peut eftre conuenable au naturel du malade, ou à la guerifon de la maladie qui pourra eftre au cœur ou au cerueau, ou en l'amaris.

Encores moins confentiray-ie qu'il puiffe donner ce gouft, ou celuy-là à fon plaifir, à vn medicament, ou quelqu'autre manifefte & importãte qualité choififsãt l'humeur pour lauer le medicamẽt, tel qu'il voudra, pour ce faire.

Gal. in fine lib. I. comp. phar. general.

Donc les chofes metaliques, apres eftre mifes en poudre tref-deliee, veulẽt eftre lauees en vin-aigre, ou en eau de mer, quãd les playes où on les veut faire feruir font enflees, ayans leurs bords gros, & durs, à caufe dequoy elles demãdẽt eftre bien fort attenuees: mais fi les humeurs qui abondent és playes font acres & mordans, il les faudra lauer en vin: il faudra donc demener par plufieurs iours les chofes metaliques en ces humeurs, iufques à ce q̃ ces metaliques foiẽt purs, blãcs & clers.

Tous les metaliques dõt nous vfons à la pointure des nerfs, & és autres playes d'iceux, veulent tous eftre premieremẽt lauez, fi nous voulons qu'ils deffeichẽt fans aucune mordicatiõ: pareillement la Cire & la Terbentine, qui entrent

entrent en telles compositions doyuẽt estre lauees, & à plus forte raison les autres Resines, si on y en veut mettre: car tous les medicamens qu'on laue perdent leur qualité acre & mordante.

Voila ce que nous auions à dire du lauement des choses dures, des molles, & des moyẽnes, en general: il reste que nous proposions le moyen de lauer quelques vns en particulier, premierement de quelques parties des plantes, & apres des metaliques.

Quand on veut lauer l'Aloës, il faut choisir du meilleur, & apres l'auoir pilé & sassé, le faut mettre dans de l'eau de fontaine, au double ou enuiron, & le demener quelque temps auec vne espatule de fer ou de bois, dans vn grand plat d'estain, ou de terre, ou de quelque autre matiere: apres cela il le faut couurir & le laisser là reposer vn quart d'heure, ou quelque peu dauantage: & quãd il est rassis, il faut mettre tout bellement en vn autre vaisseau, ce qui est de plus cler par dessus, le faisant passer par vn couloir de soyes: ou bien si tu veux que l'Aloës soit bien pur (vray est que tu n'en auras pas tant) il le faut passer par vn feutre, ou bien le laisser

rasseoir plus longuement, principalemét en vn pot de verre, qui ait plusieurs petis pertuis, lesquels on pourra clorre auec vne espine, ou auec de la cire, & tât q̃ tu verras q̃ ce qui coulera par ces petis pertuis sera cler, il le faudra laisser couler, de peur qu'en remuât le pot il ne se tournast troubler: puis tu y pourras mettre de nouuelle eau, le remuer côme au parauant, le laisser reposer, & mettre le plus cler en vn autre vaisseau & faudra reiterer cela quatre ou cinq fois, iusques à tant qu'il ne demeure de l'Aloës que la crasse & le sable. Cela fait il sera bon que tu faces seicher la premiere au Soleil toute seule, laquelle sera plus exquise: & toutes les autres, on les pourra faire seicher ensemble: Que si c'est en hyuer, ou bien qu'on ait affaire soudainement d'Aloes laué, on le pourra bien faire seicher à petit feu. Mais quâd l'Aloes est presque sec, il le faut oster de dedans le pot, & pour l'oster plus facilement, il faut faire chauffer le pot vn bien peu: & l'ayant osté, il faut rascler le dessous, à cause que toute la crasse y est assemblee, comme nous voyons qu'on fait aux pains de cire.

Que si l'Aloes n'est pas encores assez

pur, ny assez cler à ta fantasie, il le faudra piler derechef, & le lauer cõme au parauant: mesme si bon te semble tu le pourras reiterer trois fois, si l'ordonnance du Medecin le porte: car l'Aloes qui est ainsi laué tant de fois, perd quasi toute son acrimonie & sa vertu laxatiue, & mesme sa chaleur, encores qu'é icelle la plus subtile partie de l'Aloes soit conteaue, de sorte qu'estant despouillé de ces qualitez, il fortifie d'auantage, & n'est pas si laxatif.

Dioscoride au cinquiesme liure, enseigne plusieurs façons de lauer le Litharge surnommé Chrisitis, & en son deffaut l'Argiritis, ou autre, afin de le blanchir: mais on le peut lauer comme les autres metaliques, asçauoir le pilãt premierement, le passant par vn crible, puis le demenãt dans de l'eau pure, laquelle il faudra changer quelques fois le laissant rasseoir, & versant tout doucement l'eau, & y en mettant d'autre, comme i'ay dit cy deuant.

La Cadmie pierreuse, pour la rẽdre plus desicatiue. Galiẽ la faisoit lauer au cœur de l'esté au Soleil, par plusieurs iours la broyãt en fort vin-aigre, ou en vin qui soit entierement fauue, & de

ſubſtance bien clere, comme ſont entre les vins François, le vin d'Orleans, & le vin de Beaune, lequel eſt beaucoup plus deſſicatif: apres qu'elle eſt ainſi lauee, il la faut faire ſeicher, & la ſerrer pour garder, & d'icelle on peut ſaupoudrer les vlceres malins. Mais selõ Dioſcoride, elle veut eſtre lauee dans le mortier, apres qu'elle eſt pilee, oſtant touſiours l'eau, iuſques à ce qu'il n'en ſorte plus d'ordure: & apres on la met en trochiſques, pour la garder. D'autres la lauent comme la Tutie.

Lib. 9. ad Almãſorẽ. Dioſc.

Le Machefer, apres l'auoir pilé, il le faut faire tremper en vin-aigre, l'eſpace de huit iours, changeant tous les iours de vin-aigre, le neufuieme iour on le met ſur vne lame ardente, pour le faire roſtir: eſtant ainſi preparé, il ſert pour faire la compoſitiõ de Raſis, pour arreſter tout flux de ſang immoderé.

Le Plomb apres qu'il eſt bruſlé, veut eſtre laué à la façon commune des autres choſes dures, ou bien en la maniere ſuyuante. Mettez vn bien peu d'eau en vn mortier de Plomb, & la demenés auec vn pilõ de plõb, iuſques à ce qu'elle deuiẽne noire, & cõmence à s'eſpeſſir, & lors coulés ceſte eau par vn linge

trois ou quatre fois, & la laissez rasseoir, & laués la fondraille en eau claire, iusques à ce que l'eau n'ē sorte plus noire. Ou bien pilez à plusieurs & diuerses fois la limaille de Plomb, auec eau dans le mortier, iusques à ce que l'eau qu'il faudra souuent changer, en sorte toute pure & clere, sans estre rien noircie.

Pour lauer la Tutie, on la lie dans vn linge moyennemēt cler & rare, puis on la demeine dans vn pot, rēply d'eau de pluye, ou d'eau de fontaine, afin que la partie la plus subtile, qui est la plus necessaire, s'en aille dans l'eau, & que toute la crasse & ordure demeure dans le linge: puis il faut laisser rasseoir ceste eau, & verser tout doucement le dessus, & y mettre d'autre eau: & faudra reiterer le mesme, iusques à ce qu'il ne demeure dans le linge rien de bon. Il y à bien d'autres moyēs de la lauer: mais qui les voudra sçauoir qui les aprenne de Dioscoride.

On laue le Spodium de mesme façon, vray est qu'il à plus de crasse & ordure: ainsi aussi laue-on quelquefois la Cadmie en pierre: mais la Cadmie qui se treuue és fourneaux (qu'on appelle

communement Tutie, & mal proprement Pompholix) doit estre lauee à la façon des autres metaliques. La crasse du Plõb, veut estre lauee auec eau clere, dans le mortier, & faudra changer d'eau si souuent qu'elle en sorte toute clere, sans estre aucunement iaunie de la coleur de la crasse: celà fait, il la faut mettre en Trochisques, selon Diosco.

L'Antimoine, la Ceruse, & l'Erain bruslé, selon le mesme autheur, veulent estre lauez comme la Cadmia, ou la crasse de Plomb.

Alexãder Trallianus enseigne comme il faut lauer le Lapis Lazuli, & la pierre Armenienne, asçauoir en eau cõmune, trente ou quarante fois, changeant l'eau à chascune fois: puis en eau de Buglosse, ou en eau Rose dix fois, cõme en la confection Aikermes. & és pilules qu'on fait de ces Pierres.

Gal. lib. 6. meth. Diosc. La chaux lauee deux ou trois fois en eau de mer, en esté, és iours Caniculaires, est vn medicamẽt fort propre pour les nerfs piq̃z, si on la mesle auec huile.

Pour lauer le Borrax, il le faut piler, puis ietter de l'eau par dessus dans le mortier mesme, & le bien frotter cõtre le mortier, auec la paume de la main,

& apres

& apres qu'il sera rassis il le faut couler: ce qu'il faudra reiterer iusques à tant qu'il soit assez pur & net: cela fait, il le faut faire seicher au Soleil, & le serrer pour s'en seruir au besoin.

Le prestre de Diane lauoit la terre Lemniéne qu'il amassoit en Ephestias, ville en l'Isle de Lemnos, en la maniere suyuãte: Il la faisoit destremper en eau, & quand elle estoit reduite en Limõ, il la demenoit fort, puis la laissoit vn peu rasseoir, & lors il ostoit l'eau qui nageoit dessus, & la boue qui se trouuoit au fons, il la recueilloit, & ostoit ce qui se trouuoit de sablonneux & pierreux au dessous, gardant & faisant seicher ce limon gras, iusques à ce qu'il fust de la consistence de cire, & lors il en faisoit des petis Trochisques, sur lesquels il engrauoit le sacré seau de Diane. Voi la comme Galien l'enseigne au neufuiesme des Simples. Et quelque peu apres il dit: Toute sorte de terre se doit lauer en la mesme façon, asçauoir, il la faut premierement destremper en eau qui n'ait aucune faculté medecinale: apres que le limon est rassis, il faut verser l'eau qui est par dessus, & separer la boue d'auec ce qui est sablonneux

blõneux & pierreux qui se trouue tout au fons. Mais pour sçauoir quelle terre doit estre lauee & quelle non, il ne faut autre iuge que le goust: car non seulement entre les especes de terre, mais mesme des autres choses, il s'en trouue qui ne veulent point estre lauees: d'autres le veulent estre vne fois seulement, comme est la terre Lemnianne, d'autres deux fois, comme vne certaine terre Erithreenne.

Le Boli Armeny se peut bien aussi lauer ainsi: toutefois aucuns le lauent trois fois en eau rose, & le font seicher autant de fois.

On s'en peut bien aussi seruir sans le lauer, veu qu'on ne s'apperçoit point qu'il ait quelque qualité apparente: mais il fait son operation par vne faculté cachee, & par sa vertu desicatiue.

De plusieurs & diuerses manieres de preparation tout ensemble.

CHAP. L.

ENcores que plusieurs des medicamens dont nous auons cy-deuant parlé demandent plusieurs sortes de preparation: si est ce qu'il m'a semblé bon

bon de traicter à part de ceux qui ont besoing de diuerses sortes de preparation tout à la fois.

La pierre de laquelle on fait les verres qu'on dit verres de pierre (qui est faite des cendres amassees d'vne certaine herbe, qu'on appelle communement Soude laquelle on fait brusler en vne fosse cauee en terre) estant pilee, criblee & trépee en l'eau, de sorte que l'eau passe deux ou trois doigts par dessus, puis fort remuee, & apres cela qu'on la laisse r'asseoir, & ce qui sera cler qu'on le face passer par vn drap ou vn tissu: apres celà qu'on face seicher le cler dans le four, ou deuant le feu : on fera ce sel, que les Arabes appellët Alkali, qui est fort blanc, & qui sert à plusieurs compositions.

La racine de Panicaut, on la nettie premierement dehors, & dedans, puis on la coupe en pieces, lesquelles on farcit de Gyrofles & de Canelle, & les fait-on cuire: aucuns preparent tout de mesme les racines de Satyrium.

L'Amidõ se fait de froment du meilleur & plus net qu'on puisse trouuer, lequel on rompt grossieremët, puis on le fait tremper toute vne nuict en eau

pure,

pure,& l'endemain on le presse:& quãd l'Amidon est rassis, on verse tout doucement l'eau qui est dessus, & fait-on seicher hastiuement le reste,ou au feu, ou au vent, ou au Soleil, ou auec du Cotton, principalement en Hyuer, de peur qu'il ne s'en-aigrisse: estant seiché, il le faut serrer en vn pot bien net & bien couuert.La maniere de le faire auiourd'huy est vn peu autre, mais il est de mesme vertu & faculté.

On en peut aussi faire auec Orge, Ris,& autres semblables.

L'Agaric estant pilé,on le reduit en trochisques le meslant auec du vin de l'infusion de Gingembre, lesquels on fait seicher,& les serre-on pour les garder: & quand on s'en veut seruir, on les pile & les mesle-on auec le reste.

On peut mettre en trochisques,tout de mesme, la Coloquinte & la Squille: & par ce moyen ils s'adoucissent.

Les Myrabolans reçoyuent plusieurs &diuerses sortes de preparation,selon que dit Mesues traittant des simples, en la composition de l'electuaire Alhaiil,qu'il appelle.

Les liqueurs,l'Ammoniac,le Galbanum,le Sagapenum,l'Opopanax,& les autres

autres liqueurs & gommes, veulent estre trempees en vin, ou vin-aigre, ou en quelqu'autre humeur que le Medecin ordonnera, toute vne nuict, & puis dissoutes & passees par vn crible de soyes, afin que les semences, les esclats & raboutteures de bois, & autres ordures demeurent dans le couloir, & apres tout cela on les fait cuire, iusqu'à ce q̃ l'humeur soit consumé: & les mesle on auec le reste de la cõposition, hors du feu. On fait aussi tremper le Cotton dans du vin de la decoction des choses aromatiques, propres au cerueau, ou à l'estomach, ou à quelque autre partie, & apres auoir trempé vne nuict, on le fait seicher & carder, & se sert-on de ce cottõ ainsi preparé au lieu de drap teint en escarlatte, ou de sa laine, à cause que ces choses acquierent quelque chose d'estrange en la teinture.

Aucuns farcissent ces mesmes applications, de mesmes medicamens, & les ayans couuertes d'vn costé & d'autre les trapointent plus menu.

Les ceruelles des Passereaux occis au printẽps, veulent estre lauees & nettiees D. x de ces ceruelles, bien meslees auec vn iaune d'œuf veulẽt estre vn biẽ peu

peu frites au feu, & puis seichees au Soleil ou au feu,& y pourra-on adiouster si on veut vn peu de Miel:estás ainsi preparees, elles sont propres à rẽdre hardis au ieu d'amours D'autres les preparent de mesme que les graisses & mouëlles.

Le poulmon de Renard veut estre premieremẽt laué du sang, puis seiché au four, & puis serré pour le garder, & quãd on s'en veut seruir,il le faut piler, & mesler auec le reste de la cõposition.

La peau interieure du ventricule des poules, doit estre premierement trempee enuiron vne heure, dans de la lessiue chaude,puis lauee trois fois:apres trempee trois fois en vin, & autant de fois lauee:puis derechef lauee en lessiue,& puis en vin : finalemẽt seichee au four,apres que le pain en est tiré. Toutesfois Galien en l'onziesme des simples, tient qu'elle ne sert à rien, & n'a aucune vertu.

Le foye du Loup, afin de le rendre propre à quelques maladies du foye, on le laue auec bõ vin blãc, puis on le saupoudre auec Santal Citrin puluerizé,& le fait-on seicher:apres cela on le met dãs vne escuelle & l'enuironne-on auec

auec d'Aluine, & chãge-on l'Aluine de huict en huict iours, le mettãt en quelque lieu sec.

Le boyau de Loup, qui est de fort grande vertu contre la Colique, veut estre premierement laué en bon vin blanc, puis enflé & seiché en lieu qui ne soit point suiet à la fumee ou à la poussiere, puis couuert & enueloppé d'Aluine.

On peut remarquer icy comme en passant, & tantost quand il sera parlé de la prezure ou caillé, qu'enuelopper est vne espece de preparation, comme on le peut aussi voir en Mesué traittant des simples & des cõpositions en plusieurs lieux: mais pource qu'elle n'est pas fort en vsage, ie la laisse expressement.

On fait cuire la peau des pieds & du museau des bœufs & des brebis, & la fait-on cuire longuemẽt & à petit feu, iusques à ce qu'elle rende comme vn caillé, lequel estãt apres seiché en quelque lieu bien aëré, est fort propre aux hernies & descentes de boyaux.

Le caillé freschement tiré d'vn ieune & tendre animal, doit estre couuert de sel, seiché au Soleil, & apres gardé.

Pareillement on choisit vn Bouc de

quatre ans, qui soit bien sain & en bon point, lequel on nourrit au temps des plus grãdes chaleurs (comme és iours Caniculaires) de Saxifrage, Ache, Persil, Fenoil, Pouliot, Lierre, Squinantum, Genest, herbes Capillaires, Oublons, & autres herbes ayans vertu de rompre la pierre, & luy fait-on boire de quelque vin qui soit fort bon & bien delicat, le laissant paistre à la chaleur du Soleil, l'espace de quarãte iours, tellemẽt que son vrine commence à deuenir noire: apres cela il le faut esgorger, & recueillir le sang qui en sortira, non pas toutesfois le premier ny le dernier, mais seulement celuy du milieu, & le mettre dans vn pot qui soit net, ou dãs vn bassin, estendant au dedãs des fueilles susdites: & quand il sera caillé & figé, il le faut coupper en large en deux parties, & le faire seicher au Soleil ou à la Lune, mais il le faudra couurir auec quelque linge bien cler, & le garder de la rosee & de la pluye.

Quant aux graisses estans encores recentes, on les laue à diuerses fois en eau nette, en vn pot à demy plein, puis on les fait fondre au Soleil, ou en eau chaude en double vaisseau, ou à la tie-

deur,

deur, ou bien aux cendres : & quand il y a quelque chose de fondu, on le verse en vn autre pot Ou bie͂ on les peut faire fondre sur le feu, & apres les passer par vn couloir bien delié, & les serrer pour garder: & c'est ainsi que Galien en la composition de l'emplastre Diacalcyteos, nettioit les gresses de leurs peaux & autres ordures, les faisant couler. *Dioscor.*

Les Cantharides, il les faut cueillir au printemps, & les prendre auec des petites pinsettes, & les mettre en vne phiole, puis les couurir d'huile, & les laisser au Soleil, iusques à tant qu'elles pourrissent. Ou bien on les pourra mettre en vn pot de terre qui ne soit point poissé, & puis couurir le pot auec vn linge cler, & le bien attacher: cela fait, il faut tourner l'emboucheure du pot en bas, & receuoir la fumee de quelque fort vinaigre qui bouillira au dessous, iusques à ce que les Cantharides soye͂t mortes de chaleur: puis les faut enfiler, & les serrer.

On peut remarquer icy & en ce que nous auons dit parlant de la Squille, qu'enfiler est vne espece de preparation, comme aussi quand il est question

de garder les racines ausquelles on a osté le cœur de dedans : mais elle est assez cognue de chacun,& est biẽ souuent necessaire pour faire seicher, & pour bien garder les simples.

La chair d'Erisson, de Lion, & autres animaux, lesquelles on a accoustumé de garder pour s'en seruir en medecine, veut estre premierement lauee quatre ou cinq fois, & à chasque fois vne heure, en vin chaud & bien meur, puis l'ayant faite seicher au four, la serrer pour garder.

La chair des Cãcres veut estre lauee trois fois en lessiue, ou en eau de mer, iusques à ce qu'elle ait perdu sa mauuaise odeur, quãd on la veut mettre és antidotes surnõmez Analeptiques ou resolutifs secrets : puis cuitte en eau d'orge, ou en mesgue de beurre.

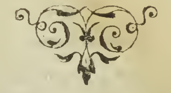
Pour rendre la Cire bien blanche, il la faut fondre en eau,& pour l'en tirer, il faut plonger des phioles de verre dedans, trempees premierement en eau. & faudra plonger & replonger la phiole, tant qu'il y aura vne seule goutte de Cire, & la mettre apres au Soleil, au cœur d'esté, comme au moys de Iuillet,

iusques

iusques à ce qu'elle soit blanchie. Ou bien il faut lauer la cire en eau,& chãger & rechanger tant qu'elle ne noircisse plus,puis la faire bouillir, iusques à tant que la cire soit blanchie.

Il suffit de ce que nous auons discouru de la preparation des simples, parquoy il est temps de faire fin.

Fin du second Liure.





LA FORME ET MANIERE DE MESLER LES SIMples pour faire les compositions.

Liure troisiesme.



LA fin pour laquelle quelque chose fait, est tousiours plus à estimer que non pas ce qui la precede, & qui se fait pour y paruenir, parquoy on pourra aisement cognoistre que ce troisieme liure n'est pas seulement plus vtile, tant aux Medecins, qu'aux Apoticaires, mais aussi plus necessaire que les deux precedens: car ce n'est pas assez d'auoir choisi les simples

ſimples propres à ceſte maladie-cy, ou à celle là (ſinon que la maladie fut ſimple, & pourtant qu'elle ſe peut guarir par vn ſimple remede, ou bien que le remede qui ſemble eſtre ſimple fut composé de plusieurs facultés) & de les auoir bien preparez, ſi on ne les met apres en compoſition, par laquelle on a fait les autres deux, à ſçauoir on a choiſi & preparé les ſimples.

Noſtre intẽtion donc eſt d'enſeigner la façon & maniere de cõpoſer les medicamens : non pas tous, mais ſeulemẽt ceux qu'on à accouſtumé de compoſer & mettre en vſage en ceſte ville de Paris. Quant à ceux qui ſont en vſage és autres villes, il ſera aisé de les ſubſtituer, à l'exẽple & imitation de ceux cy.

Au reſte nous ſuyurons en ceſte tractation, le meſme ordre que Meſues à ſuiuy : à ſçauoir nous enſeignerons premierement comme il faut faire les condits : apres les Reſinez, Iuleps, & Sirops : en troiſieme lieu les Eclegmes : pour le quatrieme les decoctions & infuſions, i'entens de celles qu'on practique de noſtre temps : pour le cinquieme les Antidotes : pour le ſixieme les pilules : pour le ſeptieme, les Trochiſques : pour le

huictieme les poudres: pour le neufieme les huiles: pour le dixieme les onguēts: pour l'onzieme les Cerats: pour le douzieme les emplaſtres. Il eſt bien vray qu'en la deduction de ces choſes, nous prendrons bien ſouuent des compoſitiōs de Nicolas & autres autheurs, mettant chaſcune en ſon rang, de celles qui nous ſont plus en vſage. Qui voudra y pourra adiouſter les compoſitiōs qui ſont en vſage és autres villes: comme à Lyon la conſerue de Mēthe, de la Tannee commune, d'Euphrage, de Scolopendria, de Salette ou Ozeille, de Glayeul, de Stechas, d'Hiſope, de Saulge, de Saluia vita, de Myrabolans, de Limons, de Pain de Cocu, de Genouillet, des ſummitez d'Orégier, & de Courge: les courges confites, le Sirop d'Oubelōs, de Calamintha, le Sirop v o lat auec la decoction de Courge, l'Electuaire de Bolo contre la peite, l'electuaire Indum maius, l'Electuaire roſarum de Meſué, au lieu de l'electuaire de ſucco roſat, vn certain electuaire lenitif, l'electuaire de Pſyllio, l'electuaire letitiæ de Galien, l'electuaire lætificans du Conciliateur, l'Aurea alexandrina, la confection Anacardine, la Hiera de Ruffin,

Ruffio, de Logadius, de Hermes descripte par Mesué, la Requies magna de Nicolas, la Rubia Trochiscata du mesme autheur, la Triphera persique fort vsitee és fieures continues, & la Triphera sarrasinesque, le Phyloniũ persique, & le Romain, & plusieurs autres compositions, lesquelles sont en vsage és autres villes, lesquelles ie laisse à vn autre à descrire, s'il veut.

La premiere section ou il est traicté des condits & confitures.

Pour confire les racines de Panicaut, il faut choisir des racines grosses, blanches, & tendres: puis les bien nettier dedans & dehors, asçauoir au dedans du cœur, & au dehors de l'escorce: apres que cela est fait, il les faut tailler en pieces de la grosseur du pouce, & mettre au dedãs, au lieu du cœur qu'on en à osté, vn clou de Girofle & vn peu de Gingembre, qu'on pourra faire tremper premieremẽt: apres qu'elles sont ainsi preparees, il les faut faire cuire en mesme pois de Sucre, & au double de Miel: ou bien en trois fois autant de Miel seul: estans cuittes on y adiouste vne suffisante quantité de choses aromatiques.

Pource que Racines, ie dis les plus tẽdres qu'on puisse trouuer, sont tousiours quelque peu dures, & si on les fait

cuire dans le Miel ou dans le Sucre, elles deuiennent encores plus dures, au lieu de s'attēdrir, le meilleur seroit que apres estre mondees & nettiees, on les fit trēper toute vne nuict dans de l'eau qui les couurit seulement, sur les cendres chaudes, lendemain leur faire faire vn bouillon seulement, & de celle mesme eau (si on voit qu'elle soit nette, sinon en prendre d'autre) faire cuire le Sucre iusques à ce qu'il ait la consisten ce d'vn electuaire solide, ou des Penides: & lors faut mettre dedans les racines amollies comme nous auons dit, il y faut mettre aussi des Girofles, ou de Canelle, & de Gingēbre secs, & moyennement puluerisez, de chascun demy once sur deux liures de confitures, & les faire cuire vn bien peu, & les peut-on mesler parmy, ou bien les lier dans vn linge, & les suspendre dans la composition, sans les autres choses aromatiques. Ceste mesme façon peut estre obseruee, quand on veut confire les racines de Girofles, de Cheruis, de Daucus, de Pastenailles, d'Ache, de Reffort, & semblables, à sçauoir il les faut lauer premierement, puis nettier le dedans ostant le cœur qui est dur comme bois,

& le

& le dehors, les raſclant ou oſtant l'eſcorce, puis les tailler en pieces, les farcir, & finalemẽt les faire cuire en Miel, ou Sucre. Quant à noſtre Acorus commun, ie ne ſuis pas d'aduis qu'on en face de la confiture, ſinon qu'il fut ordõné par quelque docte Medecin & bien expert, comme i'ay monſtré au commentaire que i'ay fait ſur Meſues. Toutesfois il y à aucuns, qui apres auoir bien nettié les racines, les font cuire à petit feu, dans du Miel eſcumé, ou dans du Sucre clarifié, qu'ils ont au parauant fait cuire medioctement, ſans rien faire cuire les racines en eau, à fin qu'elles ne perdent leur facuité aromatique : toutesfois il faut touſiours faire bouillir la racine d'Aunee premierement, à fin de luy faire perdre ſon amertume : & les racines de vit de Chien, de Serpentine, d'Ails, d'Oignons, de Poureaux & ſemblables, pour oſter leur acrimonie : & apres cela il les faut faire cuire auec le Miel ou le Sucre, comme les autres.

En l'autre compoſition de Diaſatyrion il y entre ce que s'enſuit : de racines de Panicaut vne liure, leſquelles il faut faire cuire en la ſeconde decoction de pois Ciches : de racines de

Saty

Satyrium bien nourries & toutes fresches, huict onces, de racines de Refort de Iardin, trois onces, de racines de Serpêtine, deux onces : & faut faire bouillir toutes ces racines, apres les auoir pilees, en vne suffisante quantité de laict de vache, auec de Beurre de vache, & d'huile de Iugioline, de chascun quatre onces, & les faire cuire à petit feu, iusques à tant qu'elles soyent de bonne consistence : lors il y faut adiouster de Miel escumé six liures : de ius d'oignons tout frez, vne liure & demie : & quãd toutes ces choses seront parfaitement cuites, & qu'on les aura ostees de dessus le feu, il y faut adiouster la poudre suiuãte : de queuës & reins de Scincus, huict drachmes, des semences de Roquette, de Nasitor, de Pastenailles, de Nauet, d'Asperges, de Fresne, de Poyure long, des deux especes de Behen, de Gingembre, & de Canelle, de chascun quatre drachmes, & mesler le tout auec le reste que nous auons dit au parauant. Finalement il il y faut adiouster des Pignolats pelez vne liure & demie, de Pistaches pelez dix onces, de Ceruelles de passereaux deux onces, & mesler le tout bien ensemble : & l'aromatizer auec vne drachme de bon Musc, dissous en demy once d'eau rose, & le mesler auec le reste.

On n'en met auiourd'huy que trois.

Les racines de Reffort, ne sont pas moins dures que celles de Panicaut, voire mesme le sont encores plus, parquoy ie seroys d'aduis de les faire cuire ensemble premierement. Le Laict, le Beurre, & l'huile, rabatent l'acrimonie de la racine de Serpentine. Tu pourras faire

faire cuire ces racines, non ſeulement en laict de Vache, mais auſſi en laict de Brebis, en laict de Femme, ou en laict de Chieure, ou d'Aſneſſe, ſelon que l'intention du Medecin ſera diuerſe, meſme bien ſouuent à cauſe de cela, nous ſommes contrains d'en oſter les choſes plus chaudes.

Au lieu de l'huile de Iugioline, duquel on n'vſe plus auiourd'huy, on pourra mettre l'huile d'amandes douces, fait comme ie diray cy apres, cõme en la compoſition du Diaſatyrium ſurnommé Analepticum.

La bonne conſiſtence & iuſte eſpeſſeur de ceſte compoſition eſt, quãd elle eſt de la cõſiſtence d'vn cataplaſme, ou d'vne opiate, ou de la mouëlle de Caſſe, ou de la ſorditie des oreilles, ou de miel vieil, ou bien eſcumé: & à cela meſme cognoit-on quand elle eſt parfaitement cuite, ce qui eſt requis apres en la compoſition: car le Miel & le ſuc d'oignons, font que la compoſition eſt rendue plus liquide qu'elle n'eſtoit apres auoir eſté cuitte, iuſques à vne bonne conſiſtence, mais quand on les fait cuire apres, & que par la coction l'humidité ſuperflue du Miel, & du ius d'oignons

d'oignons sont consumees, elle recouure sa premiere consistence, & lors elle est parfaictement cuite. Pour mesme raison il met en infusion ou il fait cuire en laict, les pois Chiches, pour faire la poudre qui à faculté d'engraisser, & faire deuenir en bõ point, en la section huictieme.

Aucuns pour mesme fin, prennẽt les racines lauees, en quelque temps que ce soit (car tousiours vne des racines est bien nourrie, encores que quelque fois plus, quelque fois moins) & les font bouillir en la seconde decoction de Chiches, puis les entrelardent de Girofles & de pieces de Canelle, apres cela les font cuire vn biẽ peu, en du Sucre clarifié & coulé, & en baillent vne racine ou deux quand on se veut aller dormir, ce qui n'est pas mal à propos, ny sans vertu.

Pourquoy nous prenons plustost la secõde decoction des Ciches, que non pas la premiere, nous l'auons dit au cõmentaire sur Mesues.

Il dit qu'il faut choisir des racines bien nourries, principalement celles qui sont cueillies en lieu sablonneux, car celles qui sont flaques ont perdu

leur

leur vigueur.

Il te faut bien auſſi prẽdre garde, que tu ne ſois trompé par la diuerſité des eſpeces de Satyrium.

La ſuffiſante quantité de laict eſt, que il paſſe deux doigts par deſſus les racines, que ſi ceſte quantité eſtant conſumee les racines ne ſont aſſez cuites, il y faut adiouſter d'autre lait, d'autre beurre, & d'autre huile.

I'ay auſſi monſtré ſur Meſue, pourquoy ie ſuis d'aduis de mettre le Bulbe ſurnommé Aſcalonite, au lieu de l'Oignon.

Les Been, & le Gingembre, doyuent eſtre pilez premierement, & quand ils feront à demy pilez, il y faut adiouſter les ſemences, apres il faut mettre la Canelle, & finalement la poudre des Scincus ſecs.

Aucuns ſont d'aduis de faire tremper les Pignolats en eau tiede, vne demie heure deuant, à fin d'oſter leur acrimonie, mais il me ſemble qu'il n'eſt ia beſoin, veu que leur acrimonie n'eſt pas grande, & meſme il y en a qui ont bien d'auantage d'acrimonie.

Les ceruelles de paſſereaux doyuent eſtre preparees à la façon que nous auons

auons dit cy deuant au second liure, au chapitre des medicamens, qui requierent plusieurs sortes de preparation à la fois.

c'est la conserue de roses de Mesues.

La Conserue de Roses se fait ainsi : on prend les fueilles des Roses qui ne sont encor du tout espannies, & les fait on seicher à l'ōbre, iusqu'à ce que toute l'humidité superflue soit consumee : lors on les pile en vn mortier de Pierre, & y adiouste on trois fois autant de Sucre blāc, puis on les serre en vn pot de verre ou de terre verni, & les couure-on auec du parchemin, & les laisse on au Soleil trois mois, les remuant souuent tous les iours: apres cela on les oste du Soleil, & les garde-on.

la plusspart n'en met qu'au double.

Il y faut mettre trois fois autant de Miel ou de Sucre, comme de Roses: comme si on y met deux onces de Roses vn peu seichees, il y faudra six onces de Miel escumé, ou de Sucre bien net en poudre.

Auiourd'huy on appelle Sucre Rosat, le Sucre qui estant dissous auec eau de Roses blāches, ou suc de Roses rouges, en mesme quantité que de Sucre, est apres cuit en forme d'electuaire solide, & apres on le met en poudre, ou bien on l'estend sur vn marbre, lequel on oinct premierement de Beurre, & quād il est prins, on le met en tablettes, & l'ap

& l'appelle on communement Sucre roſat en tablettes.

Le Sucre violat ſe fait comme le Roſat: hormis qu'il faut faire ſeicher plus longuement les violettes, & à l'hombre, & les laiſſer plus long temps au Soleil auec le Sucre: le Sucre auec fleurs de Bugloſſe, & auec fleur de Roſmarin ſe font tout de meſme.

C'eſt vne grande beſtiſe d'appeller le Sucre auec fleur de Roſmarin, Anthoſatum: car Anthos ne ſignifie pas ſeulement la fleur de Roſmarin, mais toute autre fleur.

On peut auſſi faire en ceſte meſme ſorte, des conſerues (qu'on appelle) de fleur de Peſchier, d'Orengier, de Geneſt, de geneſt d'Eſpaigne, de Malue, de Guymauue, & ſemblables fleurs.

Aucũs mettent les fleurs toutes entieres dans vn pot, auec du Sucre en poudre, puis les mettent au Soleil, & eſtiment que par ce moyen les fleurs gardent leurs qualitez preſque toutes entieres. D'autres iettent par deſſus, du Sucre clarifié.

On fait tout de meſme les conſerues de quelques herbes qui ſont naturellement ſans ſuc, comme ſont toutes les eſpeces de Capilli veneris, deſquelles nous vſons pour faire l'Ana-

lepticum destilatum, la cõserue de Ceterach, de Saluia vita, de Phyllitis, & semblables: car on pile ces herbes toutes fresches en vn mortier de pierre, auec deux fois autant de Sucre, & puis on les met au Soleil.

Le Miel Rosat se fait en la façon suyuante: on prend vne liure de suc de Roses fresches, & dix liures de Miel bien blanc & bien net, & qui soit escumé, & les fait on bouillir ensemble en vn chauderon : lors qu'ils commenceront à bouillir, il y faut adiouster quatre liures de Roses fresches, taillees menu auec ciseaux, ou auec vn couteau, puis les faire cuire iusques à ce que le suc soit consumé, les remuant continuellement, & les mettre en vn autre pot de terre, & les garder là longuement, car tant plus on le garde, tant meilleur il est. Le Miel Violat se fait tout de mesme.

Il faut mettre le Miel auec trois liures d'eau, & l'escumer mediocrement: apres quand il bouillira, il faut mesler les Roses & le Suc, soit sur le feu, ou hors du feu: & les laisser ainsi au Soleil, l'espace de quarante iours ou enuiron: apres cela il les faut faire cuire iusques à ce que le suc soit consumé, & la couleur, & le faire cuire iusques à ce qu'il ait la consistence d'vn Sirop.

Aucuns clarifient le Miel, quand ils

s'en veulent ſeruir és medicamens interieurs : car le premier eſt plus propre pour les cliſteres.

Le Miel myrtin ſe fait d'vne liure de ſuc de de Myrtilles, & deux liures de Miel, cuits enſemble a petit feu.

Le Miel qu'on fait communement de Raiſins ſecs, qu'on appelle paſſulatum, ſe fait Raiſins ſecs nettiez des petis pepins de dedans, & mis tremper vingt & quatre heures durant, puis bien cuits, & fort preſſurez, & ceſte expreſſion on la fait cuire iuſques à ce qu'elle ſoit de bonne conſiſtence.

Le Miel qu'on appelle Emblicarum, eſt le Miel dans lequel les Myrabolans ſurnommez embliques ſont confits & gardez.

Nous vſons de ces diuerſes ſortes de Miel, pour faire les autres compoſitions.

Pour faire le miel Anacardin, on pile les Anacardi, & les fait on tremper en vne ſuffiſante quantité de vin-aigre, l'eſpace de ſept iours, le huitieſme iour on les fait cuire, iuſques à la cōſomption de la moitié, & les paſſe-on par vn linge. Le ſuc qui en prouient cuit auec Miel, iuſqu'à ce qu'il ſoit eſpez, eſt le Miel Anacardin. Et le Marc ſeiché, eſt appellé Anacardi preparé; Nicolas. Alexandrin in Theodoreto, auec Miel Anacardin : d'autres prennent pour miel Anacardin, ce qui nage deſſus l'eau quand on fait cuire les Anacardi, qui reſemble fort au Miel.

Quant aux fruicts, on les confit, ou auec Sucre, ou auec Miel : ou auec les

deux ensemble : & les confit on quelquefois tous entiers, & auec leurs semences, mais le plus souuent deuant qu'ils soyent parfaits, & quelquefois on oste les semences.

De nos fruicts on à acoustumé de confire les pommes, les poires Muscates, les Coings, Pesches, Abricots, Prunes principalement les prunes dattes, les Noix verdes, les Cerises, les Cornes ou Corneolles, les Raisins d'outre-mer, les fruicts de Berberis, & les Aigras ou Raisins verds: & tous ceux la on les confit entiers, hormis ceux qui sont gros, comme sont les Coings & les Pesches: lesquels il faut nettier & dehors & dedans, & les mettre en quatre quatiers, quād on les veut confire. Mais les Noix, apres les auoir pelees, on les fait tremper neuf iours en eau pure, & change on d'eau trois ou quatre fois le iour: apres cela on les fait cuire en eau iusqu'à tant qu'elles deuiennent tendres, puis on les fait seicher au vent, ou entre deux linges, & les entrelarde on auec des Gyrofles, & de petites pieces de Canelle: cela fait on les confit comme les autres fruicts.

D'autres font mieux, car ils percent deux ou trois fois tout à trauers les Noix vertes, auec vn fuseau, car si on les perçoit auec du fer, cela les rendroit plus noires, & les font tremper en eau laquelle ils changent souuent, puis les font bouillir: & quand elles sont deuenues tendres, ils les iettent soudain en eau froide: puis les ayant tirees dehors, ils les pelent: & les essuyét auec vn linge, & les entrelardét de Gyrofles & de pieces de Canelle, & finalement les couurét de

de Sucre clarifié & cuit au parauant, lequel il faut faire recuire de deux en deux iours, ou de trois en trois iours, pource que il deuient cru, vray est qu'il faut oster les Noix, quãd on veut recuire le Sucre: & estant ainsi confites, elles se gardent plus vertes, & plus nettes beaucoup.

Les coings pareillement, apres qu'on les a nettiez, on les fait cuire en eau, iusques à ce qu'ils deuiennent tendres, & puis on les cõfit.

Quant à la façon de confire, elle est semblable en tous: car on les met dans du Sucre qu'on a fait premieremẽt cuire iusques à la consistence de Sirop, & les recuit on ensemble, iusques à ce que le Sucre ait recouuré la forme de Sirop, car il s'estoit rendu liquide, à cause de l'humidité des fruicts. Mesme en la confiture des Abricots, si nous voyons que le Sucre soit encores apres cõme rendu cru, il les faudra oster de dedans le Sucre, & faire cuire derechef le Sucre, puis remettre les Abricots dedãs, car si on faisoit cuire les Abricots aussi, ils deuiendroyẽt durs. Nous pourrons aprendre les autres manieres de confire les deux sortes de Pesches: en la premiere section de Mesues.

Pour faire la Gelee de Coings, aucuns prennent le suc des coings & le fõt cuire, d'autres la fõt de la partie la plus liquide du Cotignac: & pour la faire

plus rouge, tant les vns que les autres y adioustent vn peu de suc de Raisins d'outre-mer, ou d'espine vinette.

Quand on veut confire le coriādre, il le faut nettier premierement, & pour le nettier on le met sur vn ais biē lissé, & le secouë on souuét, tellement que la semence la plus ronde, & qui est la plus entiere, roule iusques au bas (car on fait que l'ais péche vn peu d'vn costé) mais les grains rompus, & toutes les ordures qui sont parmi, demeurent pour la plus part par le chemin, ou pour le moins descendēt biē lentemēt. Quand il est ainsi choisi, on le fait tremper en vin-aigre, enuirō 8. heures sans feu, puis on le fait frire & seicher au feu: & pour le couurir de sucre, on préd 1. liure de ceste seméce & fait on cōme il s'ensuit. On met 9. liur. d'eau en vn chauderon garni d'estain, dedās ceste eau on met 3. blancs d'œufs, & à force de le demener auec vergettes, on le fait venir en escume: & lors on y met 9. liures de sucre, si le sucre n'est pas bien net (car quād il est pur & net il n'y en faut pas tant ni tāt d'eau) & les fait-on bouillir ensemble quelque peu, & les remuë-on auec l'espatule iusques à ce q̃ l'escume noircisse, ce qui aduiēt cōmunément quand la 6. partie de l'eau est cōsumee, & lors on le passe par vn couloir de drap. Puis on fait cuire enuiron la moitié, iusqu'à ce qu'il soit de la cōsistence d'vn sirop: cependāt on tient le Coriādre en vn grād bassin de cuiure, sur vn demi tōneau, dans lequel on met du feu, afin de seicher le coriādre, lequel on remuë tousiours auec la main. Apres q̃ le Coriādre est sec, on met de ce sucre enuirō 1. once, par dessus auec vn cuillier, & le frotte-

on fort & longuement auec la main: & quand ceste couuerture est assez seichee, on y met d'autre sucre, & le frotte-on cõme deuãt, & faut repeter ceste besongne iusqu'à ce q̃ le sucre soit cõsumé: & lors il faut cuire l'autre moitié du sucre qui restoit, iusqu'à ce qu'elle ait la cõsistẽce d'vn sirop, & faire tout ainsi que deuant.

Mais pour le rendre perlé (ce qu'on appelle quand il y a de petis grains de sucre par dessus, qui ressemblent à petites perles) quand la crouste est desia assez espesse: mais lissee & polie, on met dessus le bassin où est le Coriandre, vn autre bassin percé au fond, dãs lequel y a du sucre cuit cõme nous auõs dit, qui coule petit à petit cõme vn fil, dans le bassin ou est le Coriandre, & cependant il faut remuër cõtinuellement ce bassin du Coriandre, & le demener çà & là, & pour le faire plus aisement il le faut prẽdre par les anses & le remuër sur quelque corps rond, mettant entre deux vn linge en rond: Mais il se fera encores plus aisément, si on pend ce bassin par les anses, auec vne corde attachee au plancher à quelque souliueau qui baisse & hausse tantost d'vn costé, tantost de l'autre. On confit ainsi l'escorce de Canelle & d'Orenges.

S'il aduient ou à faute de frotter, ou par ignorance, que le sucre se prenne au fons de la chaudiere ou bassin, il faudra oster la semence, & verser de l'eau dedans le bassin, & le mettre sur le feu iusqu'à ce que le sucre s'amollisse, & qu'õ le puisse rasCler auec vne espatule de fer. Quãd le bassin sera biẽ nettié, il faudra oster l'eau de dedãs & la serrerà

part, car on s'épotra bié seruir à q̃lqu'v sage, & essuyer bien le bassin auec vn linge net, & sur le feu, & puis remettre la seméce dedãs, & paracheuer ce qu'õ auoit commécé. Vray est que tant plus la semence est menuë, tant plus est elle mal-aisee à couurir de Sucre, & les mains en sont plus offencees, à cause qu'elles touchét la chaudiere, sãs qu'il y ait quasi rien entredeux, mais quand on a desia vn peu couuert, tellement q̃ la semence en est vn peu engrossie, il est plus aisé à parfaire, frottãt des maĩs. Nous pouuõs mettre en ce rãg les seméces d'Anis, de Fenoil, d'Ache, de Carui, la semence qu'on appelle Cõtre les vers, la seméce de Pauot blãc, laq̃lle il faut premieremét passer par vn crible, cler ou serré, selon la quantité de la semence, afin de le rendre net, & puis le frotter plus exactemét que les autres.

On peut aussi couurir tout de mesme, mais bien plustost les Pignolats, les Pistaches, les Noisettes, les Amandes douces, & les ameres aussi qui voudra, mais il les faudra premierement bien faire seicher. Pareillement les iettons de Gyrofles, la Caneile, l'escorce d'Oranges, de Limons & de Courge.

La dragee muſquee eſt compoſee de poudre de Glayeul, de ſucre, d'eau Roſe, & d'vn peu de Muſc, & ſe fait en ceſte maniere : On met de la poudre de Glayeul, comme eſtant le fondement de la compoſition, dans la chaudiere ou baſſin, & l'atrouſe on auec vn bien peu de ſucre, & les demeſle-on bien : & quand elle eſt amaſſee en partie en petis grains, & l'autre partie en gros, on la paſſe par vn petit crible, & choiſit on ce qui eſt paſſé, & ſi beſoin fait on le couure derechef, iuſques à ce qu'il ſoit rond & de la groſſeur de la ſemence de Pauot, meſme aucuns pour auoir pluſtoſt fait, mettét la ſemẽce de Pauot au lieu de la poudre de Glayeul: cela eſtant fait on diſſout le Muſc, auec vn biẽ peu d'eau roſe, cõme s'il y a vne drachme de Muſc, on y met demi once d'eau Roſe, & le meſle-on auec vn peu de ſucre, duquel on fait la derniere couuerture. Aucuns ne font autre choſe qu'enterrer vne boite de Muſc dans vn monceau de ceſte cõfiture pour deux ou trois iours ſeulement, afin qu'elle prẽne l'odeur du Muſc, ſans qu'il ſe conſume rien de la ſubſtãce, pour le moins qu'on puiſſe apperceuoir.

La ſeconde ſection des Reſinez & Sirops.

CE que nous appellons Reſiné, & les Latins Sapa, n'eſt autre choſe qu'vn ſuc purgé par nous, & que nous faiſons eſpeſſir, ou à la chaleur du ſoleil, ou du feu.

De noſtre temps, on ne fait autre Reſiné que de Raiſins blãcs biẽ meurs, leſquels on fait cuire en vne chaudiere

ſans mettre aucune humeur parmi, & puis on les paſſe par vn linge & les preſſe-on bien fort; l'expreſſion on la fait cuire iuſques à ce qu'elle ait la cōſiſtence de miel. Aucuns pour le mieux garder y adiouſtent pareille quantité de ſucre: il y en a auſſi qui en font de raiſins noirs.

Le Iulep roſat ſe fait auec pareille quantité d'eau roſe & de ſucre, cuits enſemble iuſques à ce qu'ils approchent de la conſiſtence de Sirop: ou quelque peu moins, principalement quand on s'en veut ſeruir ſoudain, ou que le temps n'eſt pas fort chaud.

Le Iulep violat ſe fait de l'eau diſtilee des fleurs & fueilles de la Violette de Mars, auec pareille quantité de ſucre, cuits enſemble iuſques à ce qu'ils ſoyent plus eſpez qu'vn apozeme, & moins eſpez qu'vn ſirop: car tant plus il ſera cuit, tant plus longuement il ſe gardera, mais il ne ſera pas ſi plaiſant.

On fait les Iuleps quand la neceſſité le requiert, que ſi on ne les peut faire, on vſe de ſirops en leur lieu. Or d'autāt qu'on ne diſtile pas les Violettes, nous faiſons le Iulep violat de l'infuſion des Violettes ſeiches: aucuns font diſtiller le marc de l'infuſiō des Violettes, qu'ō fait pour faire le ſirop violat de pluſieurs infuſiōs, apres l'auoir vn bien peu exprimé, & de ce qui en ſort ils fōt leur Iulep

Iulep violat, mais ce n'eſt qu'vn abus & meſchanceté.

La matiere de laquelle les ſirops ſont compoſez, eſt toute prinſe des plantes: cõme entre les racines, les racines d'Ache, de Perſil, de Fenoil, d'Aſperges, de Ruſcus, de Cicoree, de Endiuie, de Glayeul, de Pyrethre, d'Eſpine blanche, d'Eſpine Arabique, de Regaliſſe, de Polypode, d'Agaric, de Rhabarbe, d'Ellebore noir, de Cabaret, de Galanga, & de Gingembre.

Les herbes, comme les deux Bugloſſes, l'Hyſſoppe, la Menthe, le Calament, l'Eupatoire, l'Aluine, le Capilli veneris blanc, l'Origan, le Thim, la Tigne de Thym, la Cuſcuta, l'Ozeille, la Fumeterre, la Germandree, le Chamepytis, & le Folium.

Pareillement les ſucs de pluſieurs de ces herbes, meſmement de la Bugloſſe, de la Mente, de l'Eupatoire, de l'Ozeille, de la Fumeterre, de l'Endiuie & du Pourpier.

Des fruicts, comme ſont les Põmes, Poires, Coings, Courges, Grenades, Citrons, Prunes, Dattes, Tamarins, Mirabolãs, Sebeſtẽ, Iuiubes, Figues, Raiſins ſecs mondez, teſtes de Pauot blanc, noir

noir ou rouge, & les gousses de Sené. Vray est que de plusieurs de ceux-cy on prend le suc seulement, principalement des Pômes, Poires, Coings, Courges, Grenades, Citrons (& les escorces de ceux-cy aussi) des Raisins verds & meurs, le bon vin blanc, vieil, odorãt, le vin-aigre, & le vin cuit ou resiné Pareillemẽt le ius des Myrtilles, des Prunes, Pesches, Raisins d'outremer, de Berberis, des Cannes de Sucre, le Sucre, & les Penides & leurs semblables, comme sont la Manne, le Miel cru, & le Miel qu'on a escumé en cuisant.

Des semences, celles de Coings, de Melons, de Pauot blanc, ou noir ou rouge, de Laictuë, de Pourpier, d'Ache, de Persil, d'Endiuie, de Fenoil, d'Anis, de Leuesche, de Daucus, de Carui, toutes les especes de Poyure, le Cardamomum, l'Orge, la semence de Malue, de Lin, & de Fœnugrec.

Des fleurs, le Saffran, les Roses, les Violettes, le Stœchas, le Schœnanthos, l'Epithyme, la Cuscutha, le Nard indique, les Gyrofles, la gomme Arabique, le Diagragant, le Mastich, & la liqueur de la Scammonee.

Et outre ceux-la, on y met le plus souuent

ſouuent d'eau de fontaine pure & qui n'eſt point bouibeuſe ny limonneuſe, & qui eſt ſans aucune qualité eſtrãge, quelquesfois on y met d'eau de pluye: & y met on ces eaux, afin que les ſimples luy communiquent leur vertu & faculté en cuiſant, ou les faiſant tremper ou infuſer dedãs, & puis qu'elles ſe communiquent auſsi au ſucre: ou bien afin qu'on puiſſe faire cuire le medicament plus longuement, tellement qu'il perde ſa qualité eſtrange, & en acquiere vne toute nouuelle: ou bien afin que les ſirops s'eſcument, clarifient, coulent & diſtribuẽt par le corps, plus ſoudain, & qu'ils ſoyẽt plus plaiſans à ceux qui en vſent.

Au lieu de l'eau nous mettrons bien ſouuent les ſucs, mais lors il faut clarifier & purifier les ſucs en la maniere ſuyuante.

Les ſucs donc ſoit des fruicts ſoit des herbes, deſquels on veut faire des ſirops, veulent eſtre cuits deux fois, la premiere iuſques à la moitié comme le Sirop de Pomis, & preſque tous les autres: quelquesfois neãtmoins on les fait cuire iuſques à ce que le tiers ſeulement ſoit conſumé, comme le ſirop aigre de ſuc de Citron, & l'autre qu'on

fait du ius des fruicts:& d'autres on les fait seulement bouillir iusques à ce qu'vne liure soit cõsumee, cõme au sirop qu'õ apelle de Bizãtiis:apres qu'ils sont ainsi bouillis, on les coule, & les laisse-on reposer & rasseoir, les vns deux iours, les autres trois, les vns plus les autres moins, iusques à ceq̃ la crasse & ordure soit allee au fons, & q̃ le reste soit subtil, cler & pur:& puis on versetout bellemẽt en vn autre pot ce q̃ est cler par dessus, le faisant passer par vn couloir, & le fait-on apres cuire auec du sucre, iusques à ce qu'il soit en sirop.

Or entre les sucs, les vns se rassient plustost, les autres plus tard, les vns ont beaucoup de fõdraille, les autres moĩs cõme on peut voir és vins (qu'on peut bien nõbrer entre les sucs)& és vrines: car les vins blancs, d'autãt qu'ils n'ont point bouilli, ils ont beaucoup de lie: mais les rouges pource qu'en bouillissant ont beaucoup perdu de leur crasse n'ont pas beaucoup de lie:les vins clerets sont cõme entre-deux. Ainsi aussi les sucs de Põmes, de Coings, & de Limõs, s'en vont vne bonne partie en lie: le suc de Grenades n'en a pas tãt, tellement q̃ ceux là ont enuirõ la sixiesme

partie

partie de fondraille, & ceux-cy enuirõ la huictieſme, cõme il ſe peut voir clairement en la cõpoſitiõ du ſirop aigre de Citrons. Apres cela on les fait cuire de rechef en Sirop, auec preſque pareille quãtité de ſucre, ou peu s'en faut: cõme s'il y a quatre ou cinq liures de ſuc purifié, on y mettra trois ou quatre liures de ſucre, comme au Sirop de ſuc de Põmes, & de ſuc de Courges ſept liures, de ſucre cinq liures: au ſirop qu'on fait de ſuc de Citrõs, ſur dix liures d'humeur, on met 8. liures de ſucre: toutesfois on met beaucoup moins de ſucre biẽ ſouuent que non pas de ius, au ſirop aigre de Pomis, cõme au ſirop Saporis, il y à enuiron ſix liures de ſuc, & trois liures de ſucre ſeulement: & au ſirop d'eſcorce de Citrõ, on fait cuire trois liures de decoction auec vne liure de ſucre.

Meſme au ſirop aigre de Coĩgs, pour onze liures de Suc, on met ſeulement deux liures de ſucre Quelquefois auſſi la quantité du ſucre eſt incertaine, cõme il ſe peut voir au ſirop aigre du ſuc des fruicts, en la compoſition duquel il faut cuire trois liures de ſuc, auec deux liures de Iulep, ou plus ou moins.

Encores qu'en vn ſirop entre quelq

peu

peu de Manne, il n'y faut pas moins de Sucre pourtant, comme au Sirop aigre ex manna, auquel entre trois onces de Mãne, quatre liures de sucs, & trois liures de Sucre.

Toutesfois en la composition du Sirop de Cannis sachari, on met bien le suc des Cãnes de Sucre, ou les penides, au lieu du sucre, sinõ q̃ q̃lcun voulut dire, qu'au lieu de, aut, il faut qu'il y ait, &.

Voire mesme il est fort bon de mettre vn Iulep cler & bien net & purifié, au lieu de sucre, principalemẽt és sirops faits de sucs froids, ou aromatiques, cõme nous voyons que Mesues fait en la composition du sirop aigre de suc des fruicts, & au sirop d'escorces de Citron.

Quant au sucre on choisit du meilleur, & le fait-on cuire auec pareille quantité d'eau, on le purifie auec blanc d'œuf, & apres qu'il est coulé, on le fait derechef cuire, iusques à ce qu'il soit de la cõsistẽce des Penides, ou du sucre Rosat, ou d'vn electuaire solide: quand aux sucs incõtinẽt qu'ils sont extraicts, sans les rien faire cuire, ny couler, ny rassoir, on les fait passer par l'escume q̃ le sucre a laissé dãs le couloir, & par ce moyen le suc qui en coule est bien fort

pur

pur & cler, lequel on meſle apres en eſgale quantité, auec le Sucre cuit, comme nous auons dit, verſant petit à petit & remuant touſiours auec vn baſton, comme on fait és electuaires ſolides, & Meſues appelle cela vn Iulep, & c'eſt ainſi que pluſieurs font auiourd'huy, le Sirop acceteux ſimple de Meſues, & l'Oxiſacharum de Nicolas, & pluſieurs autres Sirops compoſez de ſucs, à fin diſent ils, que leur vigueur demeure plus entiere, & qu'ils ne ſe candiſſent pas ſi toſt: pour à quoy obuier, aucũs y meſlẽt vn bien peu de Miel: laquelle façon de faire, ie trouue bonne, pourueu que les Sirops ſe puiſſent garder ſans moiſir ou chanſir, pour raiſon de la crudité des ſucs, ce qu'on euitera ſi on les tiẽt quelque temps au Soleil, laquelle maniere de cuire ſert plus en cecy, que non pas celle qu'on fait au feu. Que ſi on ſuit ceſte façon de faire, au ſirop aigre de Citrons, de Limons, & acceteux ſimple, ils ſeront fort blancs: mais les Sirops de Grenades, de Ribes, & de Berberis, à cauſe qu'ils doyuent eſtre rouges, il ne les faudra pas demener ſi longuemẽt, à fin qu'ils ne perdent leur belle couleur.

Quelquefois on mesle le Sucre,& des penides ensemble, comme au Sirop de Pauot qui sert contre les Catarrhes,il y entre de Sucre & de penides de chacun quatre onces, sur demie liure de decoction : & au Sirop de Pauot qu'on fait contre la toux, il y entre de Sucre & de penides, de chascun huict onces, en deux liures de decoctiõ : vray est qu'en ce Sirop le Sucre est biẽ en petite quãti té,comme au Sirop de Capilli veneris, où entre de Sucre clarifié, & d'eau de capilli veneris,de chascun huict onces, auec deux liures de decoction.

Or on les fait cuire plustost en vn pot de terre verny, que non pas de cuyure estamé : & à petit feu de charbon, ou à petit feu cler,sans fumiere,mesme il est bon que les charbons soyent du tout alumez,auant que mettre le pot sur le feu : que s'il y faut dauantage de charbon,il faudra prẽdre de celuy du foyer, qui est desia à demy bruslé (cõme nous auons dit au troisieme liure de la Methode, de composer les medicamens) de peur qu'y mettãt de nouueaux char bons, la composition n'en tire quelque mauuaise qualité à cause de leur odeur & vapeur mauuaise.

On fait donc cuire les Sirops, iuſques à vne iuſte conſiſtence, ou bien iuſqu'à ce qu'en prenant vne portion, & la laiſſant refroidir, elle file entre les doigts, & miſe ſur vn marbre, ou ſur vn plat, s'arreſte & ne coule point: ou bien qu'il demeure de l'humeur qu'on y a mis, ſoit decoction ou ſuc, enuiron deux onces pour liure de Sucre: ce qui ſe pourra aiſement cognoiſtre par le nombre & façon des bouteilles qui ſe ferōt en bouillant: car tant qu'il y aura beaucoup d'humeur il ne ſe fait qu'vne bouteille au milieu, qui eſt fort groſſe, & quelques petites à l'entour: mais quād il approche d'eſtre cuit en Sirop, au lieu de la groſſe bouteille qui ſe voyoit au milieu, il s'en fait pluſieurs par tout qui ſont de moyenne groſſeur.

Nicol. Alexand. in cirup. roſa.

Quant aux Sirops qui ſe font de decoctions, & non pas de ſucs, par chaſcune liure de Semences, ou Racines, il y faut quatre liures d'eau, ou enuiron: & pour quatre poignees d'herbes ſeiches deux liures d'eau, & ſi elles ſont verdes, il y aura aſſez d'vne liure: quant aux autres ſimples qui y peuuēt entrer, pource qu'ils ſont en petite quātité, on n'y a pas grand eſgard: toutesfois Me-

ſues en la compoſition du ſirop Aceto-ſus auec racines, fait cuire vne liure tãt de racines q̃ de ſemences, en dix liures d'eau, iuſques à la conſumption de la moitié.

Pareillement, quand il faut cuire d'orge ou quelqu'autre choſe longuemẽt, ou il le faudra tremper à part, ou bien il faudra augmẽter la quantité de l'eau, de tant plus qu'il le faudra faire cuire longuement: & pourtant s'il faut faire cuire des choſes ſeiches, rares & gluantes, il faut augmenter la quantité d'eau, comme au Sirop d'Hyſope, & de Iuiubes, ou autrement il ne ſe pourra couler: ſinon que tu fiſſes cuire ces choſes gluantes, liees en vn linge, apres que la decoction ſera coulee: ou bien que tu tires le mucilage de ces choſes, auec vne partie de la decoction, & puis que tu le meſles auec le ſucre, lors qu'il eſt preſque cuit: car qui feroit cuire ces choſes gluantes parmy le reſte, feroit que la decoction ne ſe pourroit couler, à cauſe que par leur ſubſtance gluante & emplaſtique, elles eſtouppent le couloir, & gardent que la decoctiõ ne peut paſſer. Il aduient le meſme inconuenient ſi on y met des Penides faits de quelque

quelque ſucre gras, mal net, auec bonne quantité d'Amidon. Aucuns tiennēt que pour chaque liure de medicamens qui peuuent porter vne longue coctiō, il y faut ſix liures d'eau, & en ceux qui veulent eſtre le moins cuits, il y en faut vne liure & demie, & pour ceux qui ſont moyens, trois liures.

Il faut donc premieremēt choiſir les ſimples, & les mettre en des petis coffrets de papier chacun à part: & s'il eſt beſoing de faire tremper quelques vns ou pluſieurs à part, deuant que faire la decoction, il les faudra faire tremper, & quant à ceux qu'on veut faire cuire, il les faut mettre dans la chaudiere, lors que l'eau eſt deſia chaude, mais non pas bouillante, & faut mettre premierement ceux qui ſont difficiles à cuire, ou qui endurent bien d'eſtre cuits longuement ſans perdre leur vertu, comme ſont le plus ſouuent les racines, les ſemences, les fruicts & les eſcorces des bois : apres il y faut mettre ceux qui ſont moyens: & finalement ceux qui pour la tenuité de leur ſubſtance, ou debilité de leur force, perdent bien toſt leur vigueur, encores qu'on ne les face cuire que mediocremēt: ce qui ſe peut

cognoiſtre à ce qu'ils perdent bien toſt leur odeur, leur ſaueur & naïfue couleur. Vray eſt que la couleur verde és Capilli veneris, & la couleur rouge és Iuiubes, s'augmente pluſtoſt que diminuer quand on les fait cuire, à cauſe que la couleur rouge eſt fort meſlee parmy la ſubſtance des Iuiubes, & les Capilli veneris ſont touſiours verds: mais il a eſté parlé aſſez au long de toutes ces choſes au liure precedent, traitans de l'vſage & maniere de cuire. Ce pendant que ces choſes bouilliſſent ſur les charbons allumez, il faut racler l'eſcume qui vient au deſſus auec vne eſcumoire ou cuillier percé, & quant aux ſimples qui ſont peſans, il les faut releuer auec vne eſpatule, à fin que touchans au fonds ils ne bruſlent, & ceux qui par leur legereté nagent deſſus, il les faut plonger, à fin qu'ils cuiſent, & que l'eau attire leur vertu. Et quand le tout ſera aſſez cuit (qui pourra eſtre dans vne heure) & que les medicamés auront laiſsé leur vertu autant qu'il eſt beſoin, en l'eau laquelle ſera aſſez diminuee (ce qui ſe cognoit en pluſieurs ſimples, quand ils ont perdu leur gouſt naturel, & ſont deuenus inſipides comme eau)

me eau) il les faudra retirer du feu, & s'il te ſemble bon, tu les pourras verſer en vn autre baſſin d'eſtain ou de cuyure garny d'eſtain, & les bien couurir auec vn plat net, & les laiſſer ainſi tremper cinq ou ſix heures, toute vne nuict, ou vn iour, plus ou moins. Cela eſtāt fait, il les faut remettre vn bien peu de temps ſur le feu, pour les faire reſchauffer ſeulement, & lors il les faudra paſſer par l'eſtamine, & les exprimer.

Dans l'expreſſion, ou loin du feu, ou pluſtoſt ſur le feu, il y faut mettre deux blancs d'œufs, ſur huict ou neuf ou dix liures de decoction, & les bien battre auec des vergettes longuemēt, iuſques à ce qu'elle eſcume bien fort: & incontinent il faut mettre dedans le ſucre en pieces, ou les Penides, ou le miel, & pareillemēt ce qu'on pourroit auoir mis en infuſion à part, ou diſſous: comme les Tamarins, la Caſſe, & l'Agaric. Apres il les faut faire bouillir iuſqu'à ce qu'ils s'en aillent quaſi par deſſus, & qu'en soufflant vn peu l'eſcume, la decoction apparoiſſe clere au deſſous. Lors tout chaud comme il eſt, il les faudra paſſer par vn couloir de laine bien net, meſmement ſi la decoction eſt gluante: il

sera bon aussi de remettre dans le couloir ce qui estoit passé premierement, ou bien qui voudra, passer le tout deux ou trois fois,& changer à chacune fois de couloir, si on voit que le premier soit sale : car les choses qu'on coule ainsi chaudement, ne sont pas fort nettes estans passees, à cause que la chaleur les rend plus subtiles : mais si elles n'ont aucune viscosité, on les pourra laisser vn peu refroidir, auant que les couler. On pourra aussi exprimer tout doucement le drap, à fin qu'il n'y demeure rien de bon, ny parmy la crasse aussi, il ne le faut pas toutesfois presser si fort que l'ordure passe aussi, car si cela aduient il la faudroit couler derechef. Quand le tout sera bien nettié, il faudra nettier & bien seicher le chauderon, & remettre la colature dedans, & la remettre sur le feu,& la faire cuire iusqu'à tant qu'elle ait la cõsistence de Sirop, ou iusques à ce qu'il ne demeure que deux ou trois onces de decoction,pour chacune liure de sucre.

Mais s'il y faut par necessité faire cuire quelque chose mucilagineuse, comme sont les semences de Malue,de Coings,de Lin,de Fenugrec, le Mastic,

la

la Gomme Diagragant, la Gomme Arabique, & autres: il les faudra lier dãs vn linge cler, & les faire bouillir auec le reste, apres que la decoction sera coulee, les attachant bien auec vn long fil & bien fort. Aucuns les font cuire seulement deuant que clarifier la decoction: d'autres deuant & apres aussi.

Finalement la decoction estant parfaitte, aucuns apres auoir exprimé le neud, le iettent là, & d'autres le laissent encores tremper vn peu de temps en la decoction, mais il me semble qu'ils n'ont point de raison de ce faire, veu qu'elles ont laissé toute leur vertu en la decoction, sans qu'il y en demeure point, comme aussi quand on fait ce neud des choses aromatiques, ou de Rhabarbe, ou de Scammonee, ou d'Ellebore noir, ou autres, comme il en a esté traitté au liure precedent, quand nous auons parlé de l'vsage & maniere d'exprimer.

Mais si on veut faire vn Sirop de l'infusion de quelques simples, faisant toutesfois cuire l'infusion apres qu'elle est faite, il faudra mettre tous les simples ensemble infuser, & puis les faire aussi cuire ensemble: car par ce moyen il sem

ble que leur vertu & faculté est emprainte plus fermement en l'eau, & pour plus long temps, de sorte que la vertu ne se peut dissiper les faisant cuire autant qu'il en est besoin. Il est bien vray que les choses seiches & rares, veulent estre infusees en plus grande quantité d'eau que non pas les choses verdes & massiues: comme au sirop de Stecade, on met tremper vne liure des simples grossierement pilez, en sept liures d'eau, l'espace de 24. heures, que s'ils sont plus secs, on y mettra iusques à huict liures d'eau, de laquelle les simples boiront vne liure ou vn peu plus: apres on les fait cuire à petit feu, iusqu'à ce que le tiers soit cõsumé, ce qu'il faut faire aussi, encores qu'on les face cuire sans les mettre en infusion. Cela fait, il faut exprimer la decoction & le reste de la colature, comme s'il y en a quatre liures, il les faut faire cuire auec cinq liures de miel escumé, ou de sucre fin, iusqu'à ce qu'il ait la consistence de sirop, & il y aura enuiron six liures & demie de sirop: ou biẽ, si c'est en hyuer, il y en aura six liures, & en esté cinq & demy, car en esté il faut faire cuire les sirops dauãtage que non pas en hyuer,

de peur que s'il y demeure quelque humidité superflue, ils ne bouillissent, ou soyent en danger de se pourrir, car ceste humidité superflue peut causer tout cela, principalement estant esmue par la chaleur exterieure.

Aucuns sont d'aduis que la quantité du miel ou du sucre, doit estre esgale à celle du suc ou de la decoctiõ : mesmes il y en a qui estiment qu'il est meilleur que la quãtité du miel ou du sucre surpasse quelque peu la quãtité du suc ou de la decoction, à cause de la crudité de noz plãtes, qui est cause qu'il nous faut cuire les sirops plus longuement, voire iusques à ce qu'il ne demeure quasi que la seule quantité du sucre ou du miel, quãd le sirop est cuit. Vray est que tant plus le suc ou la decoction surmonte la quantité du sucre ou du miel, tant plus longuement aussi le faudra-il faire cuire. Toutesfois Paulus en la composition qu'il appelle Rhodostacte, fait cuire vne partie de miel, auec les trois parts de suc ou d'eau, iusques à ce que les deux parties soyent du tout consumees: comme aussi il fait cuire deux festiers de suc de Roses, auec vn festier de miel, iusqu'à ce que la quarte partie

soit

ſoit conſumee.

Quant au pot auquel on fait cuire les ſirops, on peut prendre des pots de telle matiere qu'on voudra, horſmis pour les ſirops où il entre du vinaigre, car ceux-là veulent eſtre cuits en pots de pierre, ou de terre, plombez: ce que Meſues a fort bien remarqué en la compoſition du ſirop aceteux ſimple: car ſi on les faiſoit cuire en cuyure ou erain, il ſeroit à craindre que le vinaigre ne tiraſt quelque enrouilleure, qui corromproit & gaſteroit le ſirop, ou pour le moins il faudra que ce pot de cuyure ſoit bien garny d'eſtain au dedans, comme ſont communement ceux deſquels on ſe ſert és boutiques. Nous diſons que ces ſirops ſont parfaitement cuits, quand ils ont leur conſiſtence: toutesfois, quand on les fait cuire bien peu, auant qu'y mettre le miel, cõme iuſques à ce que le tiers ſoit conſumé, apres que le miel y ſera adiouſté il les faudra faire cuire dauãtage, comme on fait en la compoſition de l'Oximel de radicibus: il ne faudra pas tant faire cuire ceux qu'on fait bouillir au parauant, iuſques à ce qu'il n'en demeure que le tiers, comme en l'oximel de Calamintha.

tha. Mais quand ils sont cuits iusques à la consomption de la moitié, on les dit estre mediocremét cuits : il faudra que le miel qu'on meslera és premiers soit plus cuit que non pas aux seconds, & aux troisiemes mediocrement.

Pour faire le sirop rosat, il faut prendre des roses fresches, & les faire tremper en eau bouillante, en vn pot bien couuert: quand l'eau sera refroidie, il faut pressurer les roses, & les ietter là, & puis faire bouillir derechef ceste eau, & mettre d'autres roses tremper dedans : & faut reiterer ceste besongne iusques à ce qu'elle rougisse. Cela estant fait, il faut clarifier ceste eau auec blancs d'œufs, & puis la faire bouillir auec pareille quantité de sucre, iusques à ce que le Sirop soit fait.

Si tu veux faire ton chef d'œuure, & mesme si tu veux cōposer ce sirop pour toy, fay tremper six liures de roses, en quinze liures d'eau, comme fait Mesues, ou bien vingt liures, l'espace de huict heures, & apres auoir pressuré ces roses, mets y en des autres, & reitere ceste besongne iusques à neuf fois : ou bien, si tu n'y mets que quinze liures d'eau, pese l'expression, & si elle est diminuee, il faudra parfaire le pois par vne autre expression de trois ou quatre infusions.

Il est du tout necessaire de composer

ce

ce ſirop,ou bien faire cuire le Iulep roſat de Meſues en ſirop:& nō pas en ſon lieu vſer (comme on fait auiourd'huy) du ſirop fait d'vne infuſion, ou deux de roſes ſeiches,cuite auec pareille quantité ou vn peu moins de ſucre ,& puis coulee, qui eſt proprement le ſirop de roſes ſeiches. On fait auſſi vn autre ſirop du ſac des Roſes rouges, apres l'auoir purifié, le faiſant cuire auec pareil le quantité de ſucre. Il s'en fait auſſi vn troiſieme de neuf infuſions de roſes, principalement des incarnates, lequel eſt laxatif.

Nimphea ou Nenuphar.

Le Sirop violat,& le Sirop de blanc d'eau, & des autres fleurs ſe font tout de meſme que le roſat.

Le Sirop de Coings,ſe fait de dix liures de ius de Coings,cuites iuſques à ce qu'il n'en demeure que la moitié : puis on les laiſſe repoſer deux iours entiers iuſques à ce qu'il ſoit cler, lors on les fait paſſer par vn couloir,&auec trois liures de ſucre on les fait cuire en Sirop.

Si le ſucre eſt bien pur & net, on en fait diſſoudre vne liure en quatre onces d'eau, & le fait on cuire trois bouil lons,iuſques à ce qu'il ſoit en electuaire,& apres cela on meſle treſbien le ſuc de Coings parmy,en le demenant auec vn pilon : aucuns font cuire vn biē peu

le

le ſuc auec le ſucre, lors qu'il eſt preſque cuit. Mais ſi ce ſucre n'eſt pas bien pur & net, on fait cuire vne liure de ſucre en vne liure d'eau, on le purifie & le coule-on, & apres cela on le fait cuire en electuaire, & fait-on cõme nous auons dit au parauant.

Aucuns purifient les ſucs, les laiſſant ſeulement raſſeoir, & les tenant au Soleil, ſans les rien cuire:& puis les clarifient enſemble auec le ſucre, les coulent, & les font auſſi cuire enſemble: d'autres font autremẽt, comme il a eſté ia dit cy deuant.

Le Sirop qu'on fait de ius de Grenades aigres, & celuy de Grenades douces, & le ſirop de verius d'Aigras, & celuy du ſuc d'Ozeille, & de Raiſins d'outre mer, & d'Eſpine vinette, ſe font de meſme façon que le Sirop du ius de Coings. *Meſues.*

On peut faire de meſme façon le Sirop du ſuc de tous les fruicts & herbes, à ſçauoir le faiſant cuire iuſques à la moitié, & le laiſſant repoſer deux iours entiers, & apres le paſſant par le couloir, & finalement le faiſant cuire auec eſgale quantité de ſucre ou bien pres, iuſques à ce qu'il ait la conſiſtence qu'vn ſirop doit auoir.

D'autres pour faire tous ces ſirops, font

font diſſoudre le ſucre en pareille quãtité d'eau,& le font cuire quelque peu, puis le clarifient auec blancs d'œufs, & le coulent, & apres cela le font cuire, iuſques à ce qu'il ſoit en forme d'electuaire ou de penides: & lors quand il commence à ſe refroidir, on meſle peu à peu, auec vn baſton, les ſucs,leſquels on a premierement clarifiez,les faiſant paſſer par les blãcs d'œufs qui ſont demeurez dans le couloir en paſſant le ſucre: & par ceſte maniere de faire la vertu des ſucs demeure plus entiere, que ſi on les fait cuire, principalement quand c'eſt vne vertu refrigeratiue ou aromatique: d'autres laiſſent purifier ces ſucs, les laiſſant repoſer au Soleil, puis les meſlent auec le ſucre, cuit premierement comme nous auons dit: laquelle façon de compoſer les ſirops, ie trouue beaucoup meilleure, que de faire cuire les ſucs iuſques à la moitié.

Des Sirops compoſez.

DAns le Sirop appellé Saporis de Pomis, y entre ce que s'enſuit, à ſçauoir de ius de põmes odorantes,& de bonne ſenteur, trois liures: de ſuc de Bugloſſe des iardins,& de la ſauuage, de chaſcune deux liures: de gouſſes de ſené qua tre

tre onces : de Saffran deux drachmes : de sucre blans trois liures.

Or la façon pour le faire est telle : on fait tréper le Sene, apres l'auoir pilé, dās les sucs 24. heures durant, puis on le fait cuire vn bouillō ou deux, & le coule on: & l'expression, on la fait cuire auec le sucre, iusques à ce qu'il ait forme de sirop: quant au Saffran, il le faut lier en vn linge & pendant que le sirop cuira le frotter dedans

Pour faire le Sirop de pourpier, il y faut mettre de semence de Pourpier pilee vne liure, & la faut faire trempet 24. heures en 4. liures de suc d'Endiuie cuit & purifié: & apres le faire cuire à petit feu, iusques à la moitié, & apres qu'il sera coulé, il le faut faire cuire en Sirop, auec deux liures de sucre.

Le sirop adiantin se fait auec deux onces de Regalisse, d'Adiantos blāc cinq onces, lesquelles il faut faire trempet, en quatre liures d'eau de fontaine, l'espace de 24. heures, puis les faire cuire iusques à la moitié, & apres auoir exprimé la decoction, il la faut faire cuire auec huict onces de sucre clarifié, & autant d'eau d'Adiantos blanc.

En ces quartiers à faute d'Adiantos blanc, qui soit frez, nous faisons cuire vne liure d'Adiātos blāc, & deux onces de Regalisse mondee & pilee, en six liures d'eau, iusques à ce qu'il n'en demeure que les deux tiers: & puis de ce-

ste decoctiō auec trois liures de sucre nous faisons cuire nostre sirop: d'autres font cuire le sirop auec vne liure de sucre, ou vne liure & demie, sans y point mettre d'eau d'Adiantos: d'autres font tremper vne bonne quantité d'Adiantos blanc recent & freschement cuilly, en eau, sans y point mettre de Regalisse, puis le pressent, & l'expression ils la clarifient & la font cuire auec le sucre.

Le Sirop de Iuiubes se fait de soixante Iuiubes, de violettes & de semence de malue, de chacun cinq onces: d'Adiantos blanc, de Regalisse, d'Orge mondé, de chacun vne once; de semences de Coings, de Pauot, de Melons, & de laictuë, de gomme diagragant, de chacun trois drachmes, & faut cuire tout cela en quatre liures d'eau de fontaine, & deux liures de sucre.

La quantité d'eau est trop petite en ceste cōposition, pour la pouuoir couler, parquoy ou il la faudra augmenter, ou bien il faudra lier la semēce de malue & de Coings, & la gōme diagragāt, en vn linge, & les mettre dans le sirop apresqu'il sera clarifié: ou bien il en faudra mettre la moitié ainsi liee dans vn linge, auant que les clarifier, & le reste apres qu'il sera clarifié: car si on met la mucilage qu'on peut extraire de ces choses, dans le sirop auant qu'il soit clarifié, il sera fort malaisé à couler, & si on

la met

la met apres que le ſirop ſera clarifié & coulé, le ſirop en ſera trouble & mal net, & par conſequent mal plaiſant.

Pour faire le Sirop de Pauot, il faut prendre les teſtes de Pauot blanc & de Pauot noir, de chacun ſoixante drachmes, & les faire cuire en 4. liures d'eau de pluye, iuſques à ce que 2. liures & demie ſoyent conſumees, & lors il les faudra cuire auec quatre onces de ſucre & autant de penides. *Ibidem.*

Si en la cōpoſitiō de ce ſirop on y met plus grande quantité de ſucre, comme iuſques à vne liure, voire iuſques à deux, il en ſera plus plaiſant & ſi ne le faudra pas tant cuire (ce qui eſt fort cōtraire à la faculté refrigeratiue) encores qu'on le vueille garder longuemēt: mais fait auec petite quātité de ſucre, qui ſoit pur & bien fin, & qu'on ne vueille pas garder le ſirop lōguemēt, il ſera beaucoup plus efficace. Quāt aux teſtes de pauot, il les faut choiſir de moyenne groſſeur, & auec leurs ſemences, & qui ſoyent à demy ſeiches, leſquelles il faut faire trēper 24. heures: q̄ ſi elles ſont plus ſeiches, il les faudra faire trēper dauantage, & puis les faire cuire iuſques à ce qu'elles ſe fleſtriſſent: & lors il les faut preſſurer, & faire cuire l'expreſſion auec ſucre ou miel,

selon la diuerse intention à laquelle on pretend, iusques à ce que le sirop soit fait. On peut veoir en Mesues la composition du Diacodium.

Pour faire le sirop aceteux simple il faut prêdre quatre liures d'eau de fontaine, & les faire cuire auec cinq liures de sucre, en vn pot de pierre, iusques à ce qu'il se soit diminué de la moitié, l'escumant tousiours, & lors il y faut adiouster deux liures de vin-aigre blanc & bien cler. *Ibidem.*

Aucuns font dissoudre le sucre en eau, & le font cuire moyennemēt, & apres le purifient auec blācs d'œufs, le coulent, & puis le font cuire en forme d'electuaire solide, & quand il cōmence à se refroidir, ils meslēt le vin-aigre pur & net, le demenant tousiours auec vn baston, ou bien auant que le mesler ils le font passer par les blancs d'œufs, qui sont demeurés au couloir, ce qu'ils font afin que le sirop ne se cādisse. D'autres suyuans Nicolas, font cuire deux parties de vin aigre blanc, auec du sucre bien fin & net, & l'escument, sans le clarifier autrement.

Au sirop aceteux auec racines entre ce qui s'ensuit: à sçauoir de racines d'Ache de Fenoil, d'Endiuie, de chacun trois onces, de semences d'Ache, de Fenoil, d'Anis, de chacun vne once,

de se

de ſemẽce d'Endiuie demie once: il faut dõc faire cuire toutes ces choſes, en dix liures d'eau de fontaine, iuſques à la conſomption de la moitié, & lors on y adiouſte trois liures de ſucre, & le clarifie-on, & eſtant clarifié on y adiouſte le vin-aigre.

Le ſirop qu'on appelle de Bizantiis (qu'aucuns eſtiment auoir eſté trouué, ou auoir eſté fort en vſage en Conſtantinoble, que les Anciens appelloyent Biſantium, d'autres à cauſe du pris du denier biſantin, d'ou viẽt auſſi qu'aucuns l'appellent ſirupus denarij) ſe fait de ius d'Endiuie & de ius d'Ache, de chacun deux liures, de ſuc d'Houbelon, & de Bugloſſe domeſtique, ou ſauuage, de chacun vne liure, leſquels il faut faire bouillir vn bouillon & les purifier: ces ſucs eſtans clarifiez, il en fau prendre quatre liures, & les faire cuire en ſirop, auec deux liures, & demie de ſucre, à petit feu: quelquefois on y adiouſte la moitié autant de vinaigre, comme il y à des ſucs purifiez: quelquefois auſſi on y met deux onces de Roſes, & demie once de Regaliſſe, de ſpica nardi 2. drachmes, de ſemence d'Anis, de Fenoil, & d'Ache, de chacune trois drachmes, & les fait on cuire auec les ſucs.

Le ſirop de quinque radicibus, ſe fait de racine d'Ache, de Fenoil, de Perſil, d'Aſperges, & de Ruſcus, de chacune deux onces les faiſant cuire en ſix liures d'eau de fontaine, iuſques à la moitié, & l'expreſſion il la faut faire cuire auec trois liures de ſucre, iuſques à ce qu'elle ſoit en ſirop, adiouſtant ſur la fin huict onces de vin-aigre.

On ne ſçait qui eſt l'autheur de ce ſirop.

Pour faire l'Oximel ſimple il faut prendre

vne partie de vin-aigre, deux parties de miel, & quatre parties d'eau, lesquelles il faut faire cuire iusques à ce qu'il ait la consistence d'vn sirop, l'escumant tousiours.

Auiourd'huy on le fait cuire ainsi, quand c'est pour le garder longuemẽt. Mais l'Oximel selon la description de Galiẽ, se fait d'vne partie de vin-aigre, deux parties de Miel, & si c'est en hyuer, on y met huit parties d'eau, & en esté iusques à douze parties. Et premieremẽt on escume le miel auec l'eau, & quand il ne iette plus d'escume, on le fait escumer derechef auec le vin-aigre, & apres l'auoir laissé refroidir, on le clarifie auec blancs d'œufs, & puis on le remet vn peu sur le feu, & en l'ostãt de dessus le feu, on met vne drachme de Canelle pour chascune liure de sirop: & estant refroidy, on le passe par vn linge, deux ou trois fois: & mesme qui le voudra faire plus plaisant, y pourra encores lors adiouster de Canelle, puis le faut mettre pour q̃lques iours, en lieu frez: si on le fait auec du vinaigre, & du miel qui soyent blancs, il en sera plus beau, & plaisant à voir.

Pour faire le vin-aigre squilitique il faut prẽdre les pelures de la Squille qui sont entre l'es-

corce & le cœur du milieu, & les enfiler assez loin l'vne de l'autre, tellement qu'elles ne se touchent point, & les faire seicher à l'ombre, par quarante iours: puis prendre vne liure de ces pelures ainsi seichees, & les hacher menu auec vn couteau de bois, & les mettre au Soleil par autres quarante iours, en huict liures de bō vinaigre, dās vn pot verni, qui ait l'ētree estroicte, lequel il faudra bien estouper: & au bout de quarante iours il le faudra couler, & le mettre en vn autre pot pour le garder.

Aucuns quand ils mettēt seicher les rouëlles de la squille, enfilent entre deux, des tiges de Fenoil verd ou sec, tant pour les garder de toucher l'vne à l'autre, que pour leur donner bonne odeur.

L'Oximel squillitique, se fait de deux liures de vin-aigre squilitique, auec trois liures de miel escumé, lesquels il faut faire cuire ensemble, les escumant tousiours.

Il faut bien que le miel soit escumé au parauant, comme quand on veut faire le miel rosat, mais le vin-aigre Squilitique, luy fait encores ietter de l'escume, laquelle il faut oster.

En l'Oxysachara entre quatre onces de vinaigre, vne liure de sucre, & demie liure de ius de Grenades aigres, bien meures.

Quād le sucre est pur & fin, il ne faut q̄ le faire dissoudre dās le vin-aigre, & en deux ou trois bouillōs le reduire en

forme d'electuaire,& apres qu'il est vn peu refroidy, il faut mesler le suc de Grenades parmy,le remuant tousiours auec le pilon : mais si le sucre n'est pas pur,il le faut premieremẽt cuire & clarifier auec eau,& puis le cuire derechef auec le vin-aigre & le suc de Grenades.

En la composition du sirop d'Absinte entre ce qui s'ensuit, à sçauoir d'Absinte ou Aluine Romain demie liure, de Roses rouges deux onces, de spica nardi trois drachmes, de vin vieil qui soit bon & odorant, de ius de coings, de chacun vne liure & demie. il faut donc faire tremper en ce vin,& en ce ius,le reste,à sçauoir l'Aluine,les Roses, & la Spica, l'espace de 24.heures,& les faire cuire à petit feu,iusques a ce que la moitié soit consumee, auec deux liures de miel,& en faire vn sirop.

Pour faire ce sirop il faut hacher me nu l'Aluine,les Roses, & la Spica,& les faire tremper dãs le vin, & dans le suc, puis les faire cuire & les exprimer, l'expression il la faut cuire auec du sucre clarifié, iusques à ce que le sirop soit fait. Mais il seroit meilleur de faire tremper l'Aluine à part, & les Roses auec la Spica,puis l'infusion de l'Aluine estant vn peu cuite, y mesler l'autre infusion,& les faire vn peu cuire ensemble,&

ble,& les exprimer: en l'expression faire dissoudre vne liure de sucre,& le clarifier auec blanc d'œufs,& apres l'auoir coulé,il y faudra adiouster l'autre liure de sucre: vray est qu'il faut que ce sucre soit bien pur & net, ou bien il le faudra clarifier à part: car si tu pensois clarifier toutes les deux liures de sucre,auec la decoction, il seroit impossible de le couler, à cause de la petite quantité de suc, sinon comme i'ay dit, que tu augmentes la quantité du suc, iusques à deux liures & demie.

Le sirop de Mente se fait de suc de Coings aigredoux,& doux,de ius de Grenades douces, aigres, & aigredouces,de chacun vne liure & demie,de fueilles de Roses deux onces,lesquelles choses il faut faire cuire à petit feu, iusques à la moitié, auec deux liures de sucre ou de miel,& en faire vn sirop, lequel on aromatizera auec de galia.

On peut purifier les sucs qui entrent en ce sirop,ou au Soleil, ou au feu, ou les laissant seulement rasseoir & reposer, & estans purifiez, faire infuser le reste dedãs: ou biẽ sans les purifier,on pourra faire trẽper le reste dedãs,l'espace de 24. heures, puis les faire cuire à petit feu,& apres les auoir pressez, faire cuire l'expressiõ derechef & la clari-

fier auec le sucre, ou bien on y pourra mesler de sucre tout clarifié: cela fait il la faudra couler, & l'exprimer auec le sucre, & l'expression la clarifier: il est fort malaisé de la couler par vn drap, & si demeure fort long temps d'estre passé, mais il faut ou changer de couloir, ou partir le sucre en deux, à la façon que nous auons dit au sirop precedēt.

Au lieu des sirops de fumeterre, tāt grand que petit, nous faisons seulemēt cuire le suc de fumeterre, & le purifiōs le laissant rasseoir, & puis auec pareille quantité de sucre, en faisons vn sirop.

En la composition du Sirop de Epithyme entre ce qui s'ensuit: de bon epithyme des iar-
Mesues. dins vingt drachmes: de Myrabolans Indes & Citrins, de chacun quinze drachmes: de Cassutha, de fumeterre, de chacun dix drachmes: de Thym, de Calamintha, de Buglosse, de stechas, de Regalisse, de Polypode, d'Agaric, de Myrabolans Embliques & Belleriques, de chacun six drachmes: de Roses, de semences de Fenoil, d'Anis, de chacun deux drachmes & demie: 20. prunes: de Raisins secs mondez, quatre onces: de Tamarins, 2. onces & demie: de sucre quatre liures, & de vin cuit deux liures: & de tout en faut faire vn sirop.

Il faut faire cuire les prunes, les Raisins, les semences, & le Polypode, en huict liures d'eau:

secondement la Regalisse, la Buglosse & la fumeterre : apres cela, les Myrabolans, la Calamintha,& le Tym : & quand ils seront presque cuits,il faut adiouster l'Epityme, la Cassutha, le stechas, les Roses, & l'Agaric : & quand l'eau sera consumee iusques à la moitié, il les faut oster de dessus le feu,& les laisser tremper toute vne nuict, & apres les auoir faits reschauffer, il les faut presser, & clarifier l'expression auec le sucre, & les couler : cela estant fait il faut passer par le Tamis, les Tamarins, auec deux onces de la decoction, & sera bon de les peser, à fin que estans mondez la quantité requise y soit, & les mesler auec le sirop, les faisant cuire vn bien peu, à sçauoir iusques à ce que la decoction soit consumee:finalement il y faut adiouster le vin cuit, le destrempant auec le sirop, car il ne le faut pas faire recuire.

Sans ces deux qui sont de bon goust, ce sirop seroit beaucoup plus liquide, plus cler, & plus plaisant, & si seroit beaucoup plus efficace à toutes les choses qu'il promet.

Aucuns font autrement, & me semble qu'ils font mieux, car ils mettent les Myrabolans & l'Agaric, à part en infusion, & l'expression ils la mesient auec le reste, vn peu auant que le couler.

Le sirop de Stechas se fait de fleurs de stechas trente drachmes:de Tym, de Calamintha, d'Origan, de chacun dix drachmes: d'Anis, de Pyrethre, de chascun sept drachmes : de Poyure long trois drachmes:de Gingébre, deux drachmes: de Raisins secs mondez, quatre onces, de miel cinq liures: & faut confire ces choses

auec

auec de Canelle, de Calamus aromatique, de Spica nardi, de Saffran, de Gingembre, de poyure noir & de poyure lõg, de chacũ vne drachme & demie, les liant en vn petit linge cler, & le faisant pendre dans le sirop.

On fait cuire ce sirop, c'est à dire ce qu'y entre en sept ou huict liures d'eau ou enuiron, iusques à ce qu'enuiron deux liures soyent consumees, & apres l'auoir coulé, on le clarifie auec cinq liures de sucre, & le coule-on, & quand il est presque cuit on trempe bien souuent dedans le neud des choses aromatiques, le pressant auec l'espatule, & finalement on le laisse pendu dedans, lors que sirop est du tout cuit.

Les Raisins, l'Origan, le Calament, le Pyrethre, le Gingembre, le Poyure, le Tym, & la Sthecas, doyuẽt estre cuits au mesme ordre que nous les mettons icy.

Pour faire le sirop de Regalisse il faut prendre, de Regalisse deux onces: d'Adiantos blanc, vne once: d'hysope sec, demie once: & les faire tremper 24. heures en quatre liures d'eau, puis les faire cuire iusques à la moitié, & apres l'auoir exprimé, faire encores cuire l'expression auec de miel escumé, de sucre, & de penides, de chacun huict onces, & d'eau Rose six onces.

Plusieurs font cuire ce sirop, sans le rien

riẽ faire tremper, pource diſent ils que l'eau tire bien toſt la vertu de ces choſes, les faiſant cuire.

L'eau Roſe qui entre en ce ſirop, y doit eſtre miſe, lors q̃ le ſirop eſt deſia cuit, mais apres il le faut faire recuire, afin de conſumer ceſte eau: ſinon que nous vueillons faire comme aucuns, qui mettent ſeulement ſix drachmes d'eau Roſe, car lors il ne ſera ia beſoin de le faire recuire, pource que vne ſi petite quantité d'eau ne peut pas faire que le ſucre redeuienne cru.

Aucuns font tremper ces choſes toute la matinee, & quand ce vient apres midy, ils font cuire leur ſirop.

Les Penides qu'y entrent doyuent eſtre faites auec du ſucre bien net & bien pur, car s'il eſt mal net il eſt fort malaiſé à couler, & faut entendre par les penides, du ſucre cuit iuſques à la conſiſtence des penides, & peſtri dãs le vaiſſeau auec vn pilon de bois, & non pas de celles qu'on fait auec les mains engraiſſees d'huile, aux quelles entre force Amydon, & qui ſont encores moins pures que le ſucre meſme.

Le ſirop d'hyſope ſe faict, d'hyſope moyennement ſec, de racines de Fenoil, d'Ache, de Re-

galiſſe

galiſſe, de chacun dix drachmes : d'Orge mõdé demie once : de ſemences de Malue, de Coings, & de gomme diagragãt, de chacun trois drachmes : d'Adiantos blanc, ſix drachmes, de Iuiubes, de Sebeſte, de chacune tréce: de Raiſins ſecs mondez douze drachmes: de figues ſeiches, & de dattes bien charnues, de chaſcũ au nombre de dix: & auec deux liures de Penides bié blãcs, faites voſtre ſirop.

Quand on veut faire ce ſirop, il faut mettre l'Orge en ſix liures d'eau chaude, demie heure apres il faut mettre les racines recentes, ſi on les peut recouurer, & les faudra nettier du cœur de dedans, & les tailler en pieces: vn quart d'heure apres, il y faudra mettre tous les fruicts, & quant & quant les ſemences : quant au diagragant, il le faut lier en vn linge cler, auec vn long filet & le mettre dedans: finallement il faut mettre l'Adiantos, & les Penides, comme nous auons dit cy deuant.

Pour faire le ſirop de Marube, il faut prendre deux onces de Marube: d'Adiantos blãc & d'hyſope, de chacun ſix drachmes: de Regaliſſe vne once: de Calament, d'Anis, de racines d'Ache, & de Fenoil, de chacun cinq drachmes, de Glayeul, de ſemence de Malues, & de Fenugrec, de chacun trois drachmes : de ſemence de Lin, & de Coings, de chacũ deux drachmes: de Raiſins ſecs mondez, cinq onces: de Figues ſeiches bié groſſes,

grosses, quinze en nombre: de Penides, & de bõ miel escumé, de chacun deux liures.

Il faut mettre en huit liures d'eau, premierement les racines, secondemẽt l'Anis, les Raisins & les Figues: apres le Marube, l'hysope, & le Calament: & à la fin l'Adiantos, & les faire cuire iusques à la cõsomptiõ de la moitié: cela fait, il les faut laisser tremper six heures, puis les faire reschauffer, & les pressurer: puis il faut clarifier l'expression, auec les penides & le sucre, & apres les auoir coulez, faut faire cuire vostre sirop, & cependant il faut faire tremper & exprimer dans la coulature, le neud contenant les semences de Malue, de Lin, de Fenugrec, & de Coings.

Quand on veut faire le sirop d'Endiuie, il faut prendre huict liures de suc d'Endiuie, lequel on aura purifié le faisãt bouillir vn bouillon, & puis le laissant rasseoir: & puis mettre dedans peu à peu, du sucre apres l'auoir clarifié, s'il n'estoit assez net. Mais s'il est encores trop sale il le faut dissoudre auec le suc, & les faire cuire, apres les purifier auec blãcs d'œufs, & apres les auoir coulez, les faire cuire en sirop: il faut estre aduerti que ce suc se corrompt bien tost, encores que les sucs de limons, de Grenades, & de Coings, se puissent garder longuement, tous seuls sans se corrompre, & encores plus longuement, si on les fait cuire tant soit peu auec du sucre.

Pour

Pour l'Endiuie que les Latins appellent Intybus, il faut prendre la Cicoree sauuage, & non pas la laictue sauuage, que le vulgaire appelle Endiuie ou Intybus. Et ainsi faisant, il ne sera plus besoin de deux sirops, asçauoir vn de Cicoree simple, & l'autre d'Endiuie simple. Que si on trouue en q̃lques cõpositions, que tous les deux y entrent, asçauoir l'Intybus & la Cicoree, ou il faudra augmenter la quãtité de l'vn, ou bien mesler la Cicoree de iardins, ou la sauuage, ou celle à larges fueilles, ou à fueilles estroites, ou quelque autre espece de Cicoree.

Le sirop d'Armoise selon que Matthieu Gradi l'a descrit, au neufuiesme liure ad Almansorem, au chap. de Mensibus ciendis, se fait de Armoise deux Manipules: de Pouliot, de Calament, d'Origan, de Melisse, de Cuirage, de Sauinier, de Mariolaine, de Germandree, de Milepertuis, de Chamepitis, de Matricaria auec sa fleur, de la petite Centauree, de Ruë, de Betoine, de Buglosse, de chacun vn Manipule: de racines de Fenoil, d'Ache, de Persil, d'Asperges, de Ruscus, de Saxifrage, d'Aunee, de Dictam, de Souchet, de Garance, de Glayeul, & de Piuoine, de chacun vn Manipule: de semence de Geneure, de leuesche, de Persil, d'Ache, d'Anis, de Barbue, de Carpobalsamum, de Costus, de Cabaret, de Pyrethre, de Cassia lignea, de Cardamomũ, de Ca

de Calamus aromatique, de Valeriéne, de chascun demie once. Il faut donc conquasser toutes ces choses, & les faire tremper en vne suffisante quãtité d'eau de Riuiere, l'espace de 24. heures, puis les faire cuire iusques à ce que la moitié de l'eau soit consumee. Lors il le faut oster de dessus le feu, & quand il sera tiede, il faudra frotter le tout auec les mains, & puis le couler, & l'expression la faire cuire en Sirop, auec vne suffisante quantité de miel & de sucre. Vray est que quelquesfois on y adiouste du vinaigre bien fort, ou du vinaigre squilitique, quelquesfois beaucoup, & d'autres fois peu, selon la diuerse intention ou on pretend: on l'Aromatize aussi auec Canelle & Aspic.

Pour faire ce sirop, il faut premierement cuire en huict liures d'eau, les racines qui se trouuent en nostre regiõ, & secondement les semences, apres les herbes, finalement le Pyrethre, & les choses aromatiques: quant au Costus, au Cabaret, Casse, Cardamomum, Calamus Aromatique, & la Valeriéne, il les y faut mettre lors qu'il restera seulemẽt quatre liures de decoction, & faire cõme és autres: cela fait vous pourrez faire cuire vostre Sirop auec de sucre & de miel, de chacun vne liure & demie, à fin qu'il en soit plus efficace: car encores qu'il y entre plusieurs choses ameres, toutesfois on n y met pas grande

quantité de ſucre ny de miel, pour l'adoucir.

Aucuns mettent en la compoſition de ce ſirop, la Perſicaria ou Cuirage tachetee, laquelle eſt froide & aſtringente; mais quant à moy ie ſuis d'aduis d'y mettre celle eſpece qui n'eſt point tachetee en ſes fueilles, qui eſt acre & piquãte au gouſt, à fin que toutes les choſes qui entrent en ce ſirop ſoyent acres, & prouoquantes les moys des femmes, ſans qu'il y en ait aucune pour moderer les autres.

En la compoſition du Sirop de Cicoree, ſelõ la deſcription de Guillaume Placentin, y entre de Cicoree deux Manipules: de fueilles des deux Bugloſſes, de Laictues, de Cicoree de iardin, d'Ozeille, de violettes de Mars, de la Cicoree qui ſe trouue parmy les bleds, de chacun vn Manipule: & de Rhabarbe deux drachmes. Il faut donc piler les herbes, & les faire cuire en deux liures d'eau, iuſques à ce que la tierce partie ſoit conſumee, & les couler: en l'expreſſiõ il faut adiouſter deux liures de ſucre, & les clarifier enſemble, & puis les couler derechef, & les remettre ſur le feu: cela fait il y faut adiouſter le Rhabarbe bien pulueriſé & lié en vn linge fort cler, lequel il faudra frotter ſouuent, iuſques à ce que le Sirop ſoit parfaitement cuit.

Il y à vn autre Sirop de Cicoree, de la deſcription de Nicolas Florentin, dans lequel entre ce qui s'enſuit. à ſçauoir d'Endiuie domeſtique & de

& de ſauuage, de chaſcune deux Manipules, de Courge, d'Hepatique, de Laictue ſauuage, & de domeſticque, de Fumeterre, & de Lupules; de chacun vn Manipule: d'Orge entier, & de Baguenaudier, de chacun quatre onces: de Regaliſſe, d'Adiantos blanc & noir, & du commun, de Ceterac, & de Cuſcuta, de chaſcun ſix drachmes: de racines de Fenoil, d'Ache, d'Aſperges, de chaſcun deux onces: faites cuire le tout en vne ſuffiſante quantité d'eau, & les coulez, puis y adiouſtez le Sucre, & les clarifiez enſemble, & les coulez derechef, & le faites cuire en ſirop: pendant qu'il cuira liez en vn linge cler quatre drachmes de Rhabarbe, auec quatre ſcrupules de Spica nardi, pour chaſcune liure de Sirop, & les frottez dedans. On a accouſtumé d'en donner trois onces, auec l'emulſion des quatre ſemences froides ſurnommees grandes. *Halicacabi.*

Ces deux ſirops, qui ſont propres à oſter les opilations du foye, & ſon intéperie chaude, ont beaucoup de noms barbares & incognus à chacũ, qui ont eſté occaſion d'engendrer vne infinité d'opinions. Car à grand' peine pourra-on coliger par les eſcrits de ces barbares, qu'eſt ce qu'ils entendent par Endiuia ſilueſtris & domeſtica, par Taraxacon, Batiſſoſere, ſcariola, & Cichorium, tant ſont ils remplis d'ignorance lourde. Parquoy à mon aduis le meilleur & plus expedient eſt, puis que toutes les eſpeces de Cichoree ou Seris

ont mesme faculté, & que la Cichoree sauuage, est la plus vtile & profitable à l'estomach, qu'on face ce sirop de la Cichoree seule, ou de son suc, vray est qu'il faut augmenter la quantité, à fin qu'il soit fort simple: mais si quelcun pour brauade y veut mettre les autres especes de Seris, il y pourra mettre & la Laictue sauuage, & la domestique, & les deux especes de Laicteron, & les deux especes de Hieracium, & la Chondrilla iaune & la bleuë, & toutes les autres especes de Cichoree, soit domestiques ou sauuages, sans se beaucoup arrester à s'enquerir de ces mots que les Barbares ont corrompu, auec ce qu'ils signifient aussi: Le meilleur est de s'accoustumer au langage de Dioscoride, sans se rompre le cerueau en l'inquisition de ces vocables barbares, desquels ceux mesme qui ont descrit ces sirops, n'entendent pas la signification, tant s'en faut que les autres les puissent auoir expoiez ny entendus.

Taraxacon ou Altaracon, mesme selon Gatinaria, est ou la Cicoree, ou la dent de Lion, ou Pissenlict, autrement dit Cicoree sauuage à larges fueilles, comme Pline l'appelle. Batussoseris cóme il

me il ſemble à Hermolaus, eſt vn mot corrompu de Baptiſecula, que le meſme autheur prẽd pour le Bluet ou Cyanus,&dit qu'il a prins ce nom entre les ruſtiques,à cauſe qu'il arreſte la faucille dequoy on couppe les bleds. D'autres eſtiment pluſtoſt que Baptiſſoſeris eſt le Seris,à ſçauoir vne certeine eſpece de Cichoree ſauuage, qui ſe trouue ordinairement parmy les bleds, qui a la fleur fort reſſemblãte au Cyanus ou Bluet,de l'opinion deſquels ie ſuis.

La troiſieme ſection des Eclegmes.

LA matiere de laquelle on fait les eclegmes ou lohoc, qui ſont medicamens deſquels on vſe en lechant, eſt pour la pluſpart ſelõ Meſué, les parties des plãtes. Les racines ſont comme les racines de Regaliſſe,de Squille,de Glayeul, de Coulouuree, d'Ails, de vit de Chien,de Serpẽtine, de Canne bruſlee, que les Arabes prennent pour Spodiũ.

Les herbes, comme l'Hyſope, le Marube,l'Adiantos blanc,le Calament, les Choux.Les fleurs de Saffran. Entre les fruicts,les Raiſins ſecs, les Figues ſeiches,Dattes,les Sebeſte, les Iuiubes,les

testes de Pauot blanc. Le suc des racines, comme de Regalisse, & de Squille. Le suc des herbes, comme de Choux, de Marube, de Fenoil, des Cannes de sucre (qui est le sucre mesme, duquel on fait aussi les Penides) & le miel. Le suc des fruicts, comme des meures de Ronce, le suc des Noix, des Myrtilles, la mouëlle de Casse,& le vin cuit. Entre les gommes le Diagragant,la gomme Arabique,& la Myrrhe. Entre les semences,celle de Pauot blanc, de laquelle on fait le sirop,la semence de l'herbe aux Puces, la semence de Coings, de Malues,de Melons, de Cocombres, de Citrules,les Amandes douces,les ameres, les Pignolats, les Noisettes, la semẽce de Laictues, de Pourpier,de Lin, de Fenugrec,de Fenoil,d'Anis, de Nasitort,l'Amidon, & la farine de Febues.

Entre les escorces,comme la Canelle & les autres escorces des racines de Cappres, de Tamarix, d'Ellebore, de Persil,& les autres.

Outre cela, il y entre aussi de l'eau, dans laquelle on met bien souuent en infusiõ ces choses,où on les fait bouillir. Et des animaux,comme le poulmon de Renard,& le Beurre.

Entre

Entre les choſes ſuſdites, il faut piler les racines & les herbes, ſi elles ſont ſeiches, ou bien on les peut faire cuire dans de l'eau, puis les piler, & apres les auoir ſaſſees les meſler auec le reſte. Quant au Spodium, il s'eſmie le demenant ſeulement.

Les fruicts apres qu'on les a mõdez, on a accouſtumé de les piler, & puis les paſſer par vn crible: vray eſt que les Dattes, apres qu'on les a mondez & dehors & dedans, il les faut faire premierement tremper en quelque decoction pectoralle. Les teſtes de Pauot blanc, on les fait tremper, puis on les cuit, & apres les auoir preſſurees, on iette là le marc.

La pluſpart des ſucs qui entrent en ces compoſitions, ſont liquides, parquoy il n'y a pas grãde difficulté de les meſler auec le reſte.

Quant au ſuc de Regaliſſe, ou on le diſſout, ou on le met en petites pieces, & l'ayant ainſi fait ſeicher entre deux fueilles de papier, ou chauffé en quelque autre maniere, on le pile à diuerſes fois dans le mortier.

Quant aux Gommes, on les peut piler, ſi on fait ſeulement chauffer le mor

tier & le pilon, à fin de les feicher : ou bien on les reduit en mucilage.

Les ſemences, quand elles ſont groſſes, apres les auoir pelees, on les peut hacher auec vn couſteau : comme ſont les Amandes, les Pignolats, les Piſtaches, Noiſettes, Febues, les ſemences de Melons, de Cocombres, & de Citrules: mais ſi elles ſont petites, on les met en poudre, & meſmes il y en a aucunes qu'on couppe apres, comme la ſemence de Pauot. Il y en a auſſi deſquelles on extrait le mucilage, lequel on meſle apres auec le reſte, comme de la ſemence de Lin, de Fenugrec, de Coings, & de l'herbe aux Puces.

Les Eclegmes d'auiourd'huy ſont pour la pluſpart compoſéz de Penides, de pilules blanches, bechiques, de la poudre ou Electuaire de Diagragant froid, de Diairis ſimple, ou Diairis Salomonis, Diacalaminthes, Diahyſopi, Diapraſij, de ſucre Candi, de ſuc de Regaliſſe, ou de Iuiubes, ou quelqu'autre ſirop propre à la poictrine, plus ou moins chaud, deterſif, inciſif, ou propre à quelqu'autre intention que le medecin pourra auoir. Auec leſquelles choſes on pourra meſler quelque choſe de

ce que nous auons dit cy deuant, soit doux, ou amer, ou acre.

Vray est qu'entre les eclegmes descrits par les anciens, on retient encores auiourd'huy en vsage, le Loch sanum, le Loch de poulmon de Renard, le Diacodion, le Diamoron, & le Diacarion: desquels nous n'auons pas fait métion en ce lieu, pource que nous en auons traicté amplement sur la troisieme section de Mesues, ce qu'il n'a pas esté besoin de repeter icy.

Il y a aussi quelques vns qui font vne composition, laquelle ils appellét Loch, ou Eclegma de cassia, de laquelle ils se seruent és clisteres, & la font en ceste maniere: Ils font cuire demy liure de miel en vne liure de la decoction de Violettes, de Malue, de Mercuriale, de Blette, de Parietaire & d'Aluine, & sur la fin ils y adioustent de la mouëlle de Casse mondee, vne liure.

La quatrieme section des Apozemes & Infusions.

NOus auons à traiter en ceste quatrieme section, des Apozemes & infusions, mais pource qu'elles ne sont

point auiourd'huy en vſage, le meilleur ſera que ſi quelcun prend enuie d'en vſer, qu'il aille au conſeil vers Meſues.

Quant aux apozemes, & infuſions, deſquelles nous vſons auiourd'huy, quand nous en auons affaire tout ſur le champ, elles ſont fort diuerſes de celles de Meſues, & la preparation en eſt ſi aiſee, que les enfans meſmes ſçauẽt comme il les faut faire. Parquoy i'ay mieux aimé m'en taire, que de m'amuſer à choſes qui ne ſont pas beaucoup neceſſaires, & qui ne feroyent que faſcher ceux qui les entendent deſia aſſez: auec ce que nous auons deliberé de mettre quelque iour ſur la preſſe, vn traité de noz remedes de medecine, tãt de ceux qu'on prẽd par la bouche, que de ceux qu'on applique au dehors: entre leſquels nous auons mis & ramaſsé pluſieurs exemples des apozemes ou infuſions, qui ſont auiourd'huy en vſage, ce qui appartiẽt pluſtoſt au Medecin qu'à l'Apoticaire.

La cinquieme ſection des Antidotes ou Electuaires.

EN ceſte cinquieme ſection nous auons à traiẻter des antidotes ou eleẻtuaires

ctuaires: la matiere deſquels ſe pre[illegible] de toutes ſortes de ſimples: Mais on en fait de quatre formes ou manieres, à ſçauoir de ſecs, qui ſe font de quelque poudre incorporee auec miel, ou ſucre ou autre humeur. Or d'autant que la poudre de ceux cy eſt la matiere des autres trois formes, i'ay deliberé de trai ter premierement & bien au long des poudres, d'autant qu'elles ſe peuuẽt fai re diuerſemẽt, comme tu pourras voir incontinent apres.

Mais pour entendre plus aiſemẽt ces choſes, il eſt beſoin de rapporter icy en brief, quelques preceptes ſommaires de la façõ de piler, à fin qu'il ne le faille reiterer en chacune compoſition.

Il faut donc piler premierement les racines d'Acorus, de Souchet, de Coſtus, de Valeriẽne, de Gentienne, de Regaliſſe, de Meu, de Gingembre, & ſemblables, & meſmes quelquesfois il les faut faire cuire, principalement quand on veut faire vn electuaire mol, vray eſt qu'il les faut premierement rompre groſſierement.

Ces racines eſtant deſia aucunement pilees, on y adiouſte les ſemences de Fenoil, d'Ache, de Perſil, d'Anis, de Dau cus,

cus, d'Ameos, de Sermontain, d'Amomum, de Cardamomum, & semblables. Mais les semences de Cocombre, de Courle, Melon, Citrule, & Carthame, comme aussi les noyaux de Pommes de pin, & les Amandes, on les taille menu auec vn cousteau à part, ou mesmes on y adiouste vn bien peu de sucre parmy, à fin qu'elles n'aigrissent.

Apres on y adiouste les herbes, mesmement si elles sont seiches : la Casse, la Canelle, l'Aspalathus, le Calamus aromatique, les Gyrofles, la Spica nardi, & le Squinanthos.

Finalement les fleurs de Roses, de Saffran, l'Epithyme, apres toutefois qu'on les aura couppez menu auec ciseaux.

Quant aux raisins, dattes, & semblables fruicts, on les pile à part, & puis on les passe par vn tamis, les remuant auec la main, ou auec vn cuillier, comme on fait de la Casse & des Tamarins, ou biẽ on les taille bien menu, & les mesle-on auec les autres choses plus seiches, & les pile-on ensemble.

Le Bdellium, l'Opoponax, l'Ammoniac, l'Opium, & la Myrrhe, on les dissout auec du vin, ou du miel, ou quelqu'autre

qu'autre humeur: ou bien ſi la quantité eſt petite, on les met auec grande quantité de choſes plus ſeiches, & les pile-on enſemble (apres toutesfois les auoir mis en petites pieces) ainſi auſſi l'os de cœur de Cerf, & la raboteure d'Yuoire. En la compoſition du Diaphenicon, & és deux electuaires ſurnommez Indi, & ſemblables, apres que le Turbith eſt quelque peu rompu, il le faut meſler auec les choſes plus ſeiches, comme ſont le Gingembre, le Poiure & ſemblables, à fin qu'il ſe puiſſe reduire en poudre: car ſi vous le pēſez piler tout ſeul, il s'eſlargira pluſtoſt que ſe pulueriſer, ſi c'eſt du bon & legitime: & ce ſecret & adreſſe eſt vtile en la Scāmonee, Opium, & autres liqueurs, gommes & reſines, leſquelles s'eſlargiſſent pluſtoſt quand on les pile, que de ſe pulueriſer: ou bien on les peut ſeicher en faiſant chauffer le mortier & le pilon, mais il faut eſtre aduerty que cela diminue de la vertu & faculté du medicament.

Outre ce, il faut que les choſes chaudes ſoyent pilees bien fort delié, quand noſtre intention eſt de prouoquer les vrines: comme le Thim, le Cabaret, le

Cumin : en la composition d'Aurea, de Atanasia, d'Esdra, d'Hæmagogõ, & Diacaca, & Diacucurma, surnõmez grands: & au contraire quand on veut purger, on les pile grossierement, comme és deux compositions Hamech, & en l'electuaire Indum maius.

On pile tous seuls & à part le Rhabarbe, & la Scammonee, horsmis qu'aucuns y mettent vn peu d'huile d'Amandes douces : puis on les mesle en la cõposition tous les derniers, & de bien pres, & tout bellement, à fin qu'ils ne s'enuolent ou s'esuentent. On pile aussi à part l'encens masle, la Myrrhe, le Musc, le Camfre, & l'Ambre, vray est que parmy ces trois derniers, on y met vn bien peu d'eau rose, & les met-on aussi des derniers, & de bien pres, comme nous auons dict du Rhabarbe, & de la Scammonee: mais les premiers apres qu'ils sont en petits morceaux, il les faut mettre en vn mortier bien sec, cõme l'Euforbe, le Stirax calamita, le sal gemé, & la Soye : les Anacardi veulent aussi estre pilez tous seuls & à part.

Les perles, les deux especes de Corail, & les fragmens des pierres precieuses, veulent estre premierement pilez

lez en vn mortier de Marbre ou de bronze, & apres il les faut fort demener sur vn marbre ou porphire, ou sur quelque autre pierre fort dure, & par ce moyen les reduire en poudre bien deliee, les arrousant tousiours petit à petit, auec eau rose, ou eau de Buglose.

La terre seelee, comme le Bol Armenien aussi, sont assez aisez à mettre en poudre tous seuls: mesme si on les faict tremper en quelque humeur, ils se fondent incontinent comme la chaux.

On peut rapporter icy beaucoup de choses, de ce que nous auons escrit au quatrieme liure de la methode de composer les medicamens, traictans de la composition de la Theriaque: comme est ce que nous auõs là dict, que le mortier dans lequel on pile toutes ces choses, & autres, principalement les choses cheres & precieuses, doit estre couuert d'vn, voire de deux couuercles, à fin que le plus subtil ne s'enuole, ou s'esuente: & par mesme raison il faut bien couurir & enuelopper ce qui est desia passé.

Si en la cõpositiõ des electuaires entre quelque suc, ou autre chose humide il le faudra oster, si tu les veux garder

fecs & en poudre, dans vn pot de verre, comme on fait auiourd'huy pour la pluſpart : mais ſi tu veux faire vn electuaire mol, tu les y pourras laiſſer. Or ceſte forme d'electuaires qu'on appelle auiourd'huy fecs ou ſolides n'eſt pas fort en vſage, ſi ce n'eſt pour le gouſt.

Si auſſi en la compoſition, entre des dattes, de raiſins, & de figues, il les faut oſter, ſi tu la veux faire en poudre, ſinõ que la quantité fut ſi petite, & la quantité des choſes ſeiches ſi grande, qu'il te ſemble qu'on les puiſſe mettre en poudre : mais ſi ton intẽtion eſt de faire vn electuaire liquide & mol, il les faut mõder, coupper, piler, paſſer, & les meſler auec le reſte.

Si dans la poudre de laquelle on veut faire apres vn electuaire ſolide, il entre des Amandes, des Pignolats, des ſemences froides ſurnommees grandes, ou ſemblables, il faudra attendre de les y mettre quand on en voudra vſer, ou qu'on voudra former l'electuaire : car elles ne ſe peuuent garder longuement ſans ſe rancir, tellement qu'elles gaſtẽt la compoſition.

Quand on veut faire vn electuaire ſolide, on met communemẽt vne once

de

de poudre,ou mesme six drachmes seulement, pour chascune liure de sucre: Il y en à qui en mettent moins,non pas pour rédre l'electuaire plus espez,mais afin qu'il ne soit pas si cher,principalement quand il y entre des choses pretieuses,comme en l'electuaire de Gemmis,Diambra,& Exhilarans.

Pareillement on met communemẽt trois Onces de poudre, pour chasque liure de Miel escumé : de sorte toutesfois que lors le Sucre, les penides, les dattes, les Amandes, les Pignolats, & semblables, ne sont pas cõtez entre les poudres: Toutesfois Mesues en la cõposition de Diamoschus, ordonne de mettre quatre fois autant de Miel cru, comme de toutes les poudres.

Il faut aussi noter, que lors qu'on mesle les poudres parmy le miel,il faut que le miel soit tiede, de sorte qu'on puisse souffrir auec le doigt la chaleur du miel mesme, ou du fons de la poile ou chaudiere, & faut aussi faire que la poile tienne ferme,mettant le mortier dessus le manche,ou bien que quelcun autre le tienne, afin qu'on puisse tousiours remuer auec vn bastõ, quand on y mettra les poudres.Ce qu'il faut aussi

feruer és electuaires folides, lefquels on met premierement en monceau, cõme fi c'eftoit de pafte, apres on l'aplanit auec la main & auec vn pilõ de bois fur du papier blanc & net, cõme fi on vouloit faire vn gafteau, & quãt & quãt on le met en lozanges, auec vn couteau, les vnes vn peu plus longues que larges, les autres toutes carrees, & les autres à trois quarres, d'autres lõgues cõme le doigt, d'ou vient auffi qu'on les appelle Manufchrifti communement. Et outre ce on les fait d'vn certain pois cõme d'vne drachme, ou dauantage,

Au refte és entidotes mols, comme font le Catholicon, le Diaprunis, & la confection Hamech, és quels il faut diffoudre les Tamarins & la caffe, & puis les paffer : il faudra faire tremper les Tamarins vne heure deuant que les paffer: & l'vn & l'autre auãt que les diffoudre, il faut pefer l'humeur auquel on les veut diffoudre, à fin qu'on puiffe cognoiftre, fi la quãtité des Tamarins & de la caffe, qui doit eftre en la compofition, y eft, apres les auoir faffez: Il faut obferuer le mefme en la Manne, & és autres femblables : comme auffi il fera dict cy apres des Pilules, à

les, à sçauoir quand on fait dissoudre les larmes en quelque humeur, & qu'õ les coule ou fait passer apres.

En la composition appellee Diambra, selon la descriptiõ de Mesues, y entre de Cinamome, de Dorocnicum, de Gyrofles, de Macis, de Noix muscate, de folium, de Galanga, de chacun trois drachmes: de Spica nardi, de grand & petit Cardamome, de chascun vne drachme: de Gingembre, vne drachme & demie: de santal iaune, de bois d'Aloes, de Poyure long, de chascun deux drachmes: d'Ambre, vn Aureum: de Musc demie drachme.

En la composition appellee de Gemmis de Mesues, entre des fragmens de Saphir, de Hiacinthe, de Sardes, de Grenats, & d'Esmeraudes, de chascun vne drachme & demie: de zedoaria, de Doronicum, de Macis, d'escorce de Citron, de semence de Basilic gentil, de chascun deux drachmes: de Corail rouge, d'Ambre à patinostres, de limaille d'yuoire, de chascun deux scrupules: de Ben blanc & rouge, de Gyrofles, de Gingembre, de Poyure long, de Spica, de foliũ, de Saffran, de petit Cardamome, de chascun vne drachme: de trochisques Diarhodon, de bois d'Aloes, de chascũ cinq drachmes: de Cinamome, de Galanga, de zurumbet, de chascun vne drachme & demie: d'argent & d'or en fueille de chascun demy Aureum: de bon musc, demie drachme: d'Ambre deux drachmes.

l'Ambre & le musc doiuẽt estre pilez à part: le Corail & les pierres precieuses, ou chacũ a part soy, ou tous ensem

ble, à la façon que i'ay dict:le reste on le peut piler ensemble, gardant tousiours l'ordre qui doit estre gardé.

En la composition surnommee exhilarans qu'on attribue à Galien, entre selon Nicolas, de suc de pomes douces & odorantes, de suc de Coings, de suc de fleurs de Boraches, & de fleur de Basilic, de vin vieil, de Saffran, de Macis, de zedoaria, de bois de Baume, de Gyrofles, d'escorce de Citron, de Galanga, de Noix muscate, de Stirax calamite, de chacun cinq drachmes: de Camfre, d'Ambre, & de musc, de chacun vne drachme: d'Anis, de Thym, d'Epithyme, de rasclure d'yuoire, de chacun deux drachmes: de perles, de l'oz du cœur de Cerf, de chacun vne drachme: d'or & d'argent fin, de chacũ vn scrupule: de sucre autant qu'il y en faut.

Aucuns y mettent la semence.

Il est essez cler & euident, que ceste cõposition n'est pas de Galien, veu q̃ le macis, la zedoaria, les Gyrofles, la Galanga, la noix muscate, le Camfre, l'Ambre, le musc, qui y entrent, luy estoyent incogneus: & l'yuoire, les perles, l'oz de cœur de Cerf, l'or, l'argẽt, & le sucre, n'estoyẽt pas encores en vsage de son tẽps, ou pour le moins biẽ peu.

Il faut faire cuire le sucre auec les sucs, & quand il sera cuit, & qu'il commencera à refroidir, il y faut mesler les poudres parmy.

Il faut en sept liures de sucre, dissou-

tes

tes en eau & cuites, mettre sur la fin les sucs, & les faire cuire autant qu'il en sera besoin, & qu'on puisse incorporer parmy enuirõ 7. onces de ceste poudre.

L'Electuaire Lætificans de Nicolas Alexãdrin, est tout autre que cestui-cy.

Ces trois poudres desquelles ces Antidotes sont composez, sont principalement en vsage entre nous (encores que Mesues & Nicolas ordonnent de les incorporer auec quelque humeur, afin de les reduire en electuaire mol) desquelles nous formons vn electuaire solide, quand il en est besoin, faisant dissoudre le sucre en q̃lque humeur propre & cõuenable, mais en petite quantité, lequel nous faisons cuire premierement: Au reste pour vne once de poudre, on met douze onces de sucre: ou bien on mesle ces poudres parmy les bouillons ou sausses des malades.

Nous ne faisons point mention des autres poudres, pource qu'elles ne sont pas beaucoup en vsage, & mesme que s'il aduient qu'on en demande à l'Apoticaire, il pourra prendre en Mesues & Nicolas la façõ de les faire: cõme sont l'Antidote, Diacalaminthes, Diatrion-

pipereon, Diospoliticō, diahysopon dia sene diacostō Diacomeron, Diattragacanthum calidum, Diamargariton calidum, & plusieurs autres semblables.

Il nous faut maintenant traicter des Antidotes, qui à cause que la pluspart reçoyuent l'Opium en leurs compositiōs, ont prins le nō d'Opiates, & les autres qui n'ont point d'Opiū, ont prins le mesme nom, pour auoir la forme & consistence de celles la.

En la cōposition surnōmee Catholicū de Nicolas, qu'on attribue à Galié, entre des Gousses, de Sene, de mouëlle de Casse mōdee, de Tamarins, de chacun 8. onces: de Rhabarbe, de Violettes, de Polypode, d'Anis, de chacun quatre onces: de Regalisse rasclee, de Penides, de sucre cādy, de chacun quatre drachmes: des quatre semences froides mondees, de chacun vne once. On prend donc vne liure d'autre Polypode, laquelle estant pilee, on la fait cuire longuemēt en eau, & apres l'auoir coulee, on fait de la coulature vn sirop, la faisant cuire auec huict liures de sucre, puis on dissout la Casse, les Tamarins en vne partie de la coulature, & la coule on derechef, & quand le sirop est presque cuit, on mesle cecy parmy, & finalement on y adiouste les poudres.

Il faut piler le Sene, le Polypode, la Regalisse, l'Anis, & les Violettes, tout ensemble: le Rhabarbe, il le faut piler tout seul à part: les quatre semences froides surnōmees grandes, apres estre

mõdees de leur eſcorcés, il les faut hacher menu auec vn couteau auec le ſucre & Penides, pour les garder de s'engraiſſer: quant aux Tamarins & la Caſſe, s'ils ſont frez & recens, il ſera beaucoup meilleur de les paſſer par l'Eſtamine à part, que de les diſſoudre en vne partie de la decoction: afin qu'il ne ſoit beſoin de les faire cuire, iuſques à ce que l'humeur dans lequel on les aura diſſoutes ſoit cõſumé. Mais ſi on diſſout les Tamarins en la decoction, & puis qu'on les paſſe par l'eſtamine, il faudra peſer la decoction, afin de ſçauoir ſi les Tamarins eſtans paſſez peſent la quantité qu'ils doiuent. Apres dõc que tu auras fait ton ſirop de la decoction de Polypode, & que tu l'auras retiré de deſſus le feu, tellement qu'il ſera vn peu refroidi, il te faudra diſſoudre la Caſſe & les Tamarins, deſia paſſez, en vne partie du ſirop, & incontinent les meſler auec le reſte du ſirop: apres il te faut meſler les poudres ſuſdites parmi, & finalement le Rhabarbe & les ſemences hachees menu, les remuãt touſiours & les meſlãt auec vn pilon de bois: mais ſi tu auois fait diſſoudre la Caſſe & les Tamarins en

vne partie de la decoction , cōme en deux onces,& que tu les ayes coulez, il les faut faire cuire auāt que les mesles au sirop, afin qu'ē cuisant l'humeur se consume.

Aucuns composent auiourd'huy le Catolicū plus delicatement,& qui est plus efficace,mais aussi est il plus cher: car ils mettent seze onces de Sene en infusion, dās quatre liures de la decoctiō de Polypode,& huict onces de Rhabarbe,en demie liure de la mesme decoction: & apres auoir exprimé le Sené, ils le font cuire auec le sucre, iusques à ce qu'il ait presques la cōsistence d'vn electuaire:& quāt à l'expressiō du Rhabarbe, ils la meslent peu à peu hors du feu; apres cela ils adioustent la Casse & les Tamarins passez, & les poudres aussi.

Nicolas Alexandrin appelle ceste cōpositiō Diadamascenon, & dit qu'il faut choisir les

Le Diaprunis simple selon la description de Nicolas se fait de prunes de damas meures, au nombre de cent: lesquelles on fait cuire en eau iusques à ce qu'elles soyent dissoutes,& quand elles seront vn peu refroidies, il les faut oster de la chaudiere, & les bien froter entre les mains, & les passer par vn crible ou estamine, & reietter les escorces & noyaux: ceste eau ainsi passee, il la faut faire recuire auec demie once de violettes, puis auec deux liures de sucre, la

reduire

reduire en forme de sirop, y adioustant de la poulpe de prunes que nous auons dict, vne liure: & quand ces choses commenceront à s'espessir par la coctiõ, il faut dissoudre en vne petite portiõ de l'eau susdite, de Casse fraischemẽt extraicte, & de Tamarins, de chacun vne once, & les couler, puis les mesler auec le reste, les remuant tousiours auec l'espatule: & quand ces choses seront parfaictement cuittes, il les faut oster de dessus le feu, & y adiouster la poudre suyuante, asçauoir de santal blanc & rouge, de Spodium, de Rhabarbe, de chacun trois drachmes: de Roses, de Violettes, de semence de Pourpier, d'Endiuie, de Betberis, de suc de Regalisse, & de Gomme diagragant, de chacun deux drachmes: des quatre grandes semences froides mondees, de chacune vne drachme: & si tu la veux faire laxatiue, il ne faut qu'adiouster de Scammonee preparee, demie once pour chacune liure, mais il faut mettre hors du feu.

prunes de Damas verdes.

Nicolas Alexandrin mesle sept drachmes de Scammonee pour chacune liure.

Il y a aucuns qui meslent six drachmes, voyre vne once de Scãmonee, sur chacune liure de composition, & par ce moyen trompent les Medecins, sans qu'ils le sçachent: car ils trouuent que le medicament qu'ils estimoyent estre benin, a purgé auec violence.

En la composition du Diaphenicũ de Mesue entre de Dattes rousses trempees en vin-aigre, l'espace de trois iours, cent parties: de Penides cuittes en eau d'Orge, quarante parties: de Tur-

bith, trentecinq parties : d'Amandes mondees, trente parties : de Scammonee, douze parties: de Gingembre, de Poyure long, de fueilles de Ruë seiches, de Canelle, de Macis, de Galanga, de bois d'Aloes, d'Anis, de Fenoil, & de daucus, deux parties & demie. Toutes ces choses estãs bien pilees, doyuent estre incorporees auec miel escumé.

Les dattes apres qu'elles sont mondees & dehors & dedans, tant plus elles seront seichees, tant plus longuement il les faudra laisser trẽper au vin-aigre, & la quantité du vin-aigre sera aussi tãt plus grande : & au contraire tant plus recens & humides ils seront, tãt moins de temps, & en moindre quantité de vin-aigre les faudra il faire tremper: mesmes s'ils sont fort humides on les pourra piler sans les rien faire trẽper, les arrousant toutesfois de vin-aigre petit à petit. Or pource que la pluspart de ceux que nous recouurõs sont secs, apres les auoir mondez, & mis en petites pieces, il les faut faire tremper, l'espace de trois iours, dãs vn pot de Caillou, ou vn pot de terre verny & biẽ couuert, en vne moindre quantité de vinaigre, sans point de feu, & apres cela les piler en vn mortier de pierre, auec vn pilon de bois, puis les passer auec la main

main, pat vn crible, ou par vne eſtamine, ou biẽ oſter les petites peaux qui restoyent: on peut biẽ auſſi piler auec les Dattes des amãdes pelees, & les paſſer auſſi enſemble, ou biẽ les hacher menu auec vn couteau, cõme auſſi les Pignolats (qu'aucũs mettẽt au lieu des Penides) vray eſt q̃ d'autant qu'il faut faire cuire la chair des Dattes, iuſques à la cõſomption du vin-aigre, ſi on mettoit les amã les parmi, elles s'égraiſſeroyẽt & deuiendroyent huileuſes, parquoy le meilleur eſt de les hacher menu, & les meller auec le reſte de la poudre.

Il faut puis prẽdre ſix liures de miel, auec le double d'eau & eſcumer le Miel, iuſques à ce qu'il demeure ſeulement trois liures d'eau, & qu'ils ayent la conſiſtence d'vn cotignat liquide, & lors il y faut meſler les Dattes, & les faire vn peu bouillir apres, à fin de faire conſumer le vin-aigre.

Aucuns incorporẽt les poudres auec du ſucre, & en font vn electuaire ſolide, cõme auſſi le Diacarthami, mais il les faut bien cuire, & les tenir en lieu bien ſec, à fin qu'ils ne ranciſſent.

Le Diaphenicum de Nicolas Alexãdrin à cent drachmes de chair de Diattes,

tes,& quant au reste, il est fort differēt à cestuy-cy.

La confection Hamech selon que Mesues l'a descrite, se fait de Myrabolans citrins, quatre onces: de Chepules d'Indes, de Rhabarbe, de chacun deux drachmes, d'Agaric, de Coloquinte, de Polypode de Chesne, de chacū seize drachmes: d'Aluine, de Thym, de Sene, de chacun vne once: de Violettes, quinze drachmes: d'Epithime, deux onces: d'Anis, de Roses, de Fenoil, de chacun six drachmes: de suc de fumeterre, vne liure: de prunes soixante en nombre: de Raisins secs mondez, six onces. Faites tremper le tout en petit laict, l'espace de cinq iours, en vn pot verny qui ait l'embouchеure estroitte, & qui soit bien couuert & fermé. Apres les cinq iours il le faut faire bouillir vn bouillon, & le couler, en la coulature il faut dissoudre de Casse mondee, quatre onces: de Tamarins, cinq onces: de Manne, deux onces, & apres les auoir bien frottez auec les mains, les passer derechef: & en la coulature faut adiouster vne liure & demie de sucre: & de Scamonee, vne once & demie, & les faire cuire iusques à ce qu'ils ayent le consistence du miel: & lors il y faut adiouster petit à petit ceste poudre: asçauoir de Myrabolans citrins, de Chepules d'Indes, de chacū demie once: de Myrabolās Embliques, Belleriques, de Rhabarbe, de semence d'Anis, de Spica nardi, de chacūn deux drachmes.

Il faut piler grossierement le Polypode, le Sene, les Myrabolans, & l'Anis: quant à l'Agaric, il le faut rapper: la

Colo

Coloquinte, les Roſes, le Thym, l'Epithyme, l'Aluine, il les faut couper menu auec des ciſeaux, & le Rhabarbe le mettre en petites pieces auec vn couteau: quant aux prunes & Raiſins, il les faut monder dedans, & les violettes les laiſſer toutes entieres, leſquelles auec l'Agaric, le Rhabarbe, la Coloquinte, & les autres, il les faut faire tremper cinq iours en ſuc de fumeterre purifié le laiſſant raſſeoir, meſme au Soleil, voire luy faiſant faire vn bouillon, & auec petit laict coulé, iuſques à ce que couure le tout, cõme iuſques à trois liures: vray eſt qu'il eſt meilleur de lier l'Agaric & la Coloquĩte en vn petit linge Le ſixieſme iour il faut cuire le tout doucemẽt, le couler, & l'exprimer mediocrement, car ſi on le preſſuroit par trop, la craſſe & la partie terreſtre paſſeroit, à cauſe que les matieres ſont preſque pourries tant pour auoir trempé long temps, que pour auoir eſté cuittes: en vne petite partie de la coulature, il faut diſſoudre la Caſſe & les Tamarins, & en vne autre petite portion faut diſſoudre la Manne, & le reſte le faire cuire en ſirop, auec vne liure & demie de ſucre, puis meſler le

tout,& le faire cuire vn biẽ peu,car qui les feroit cuire trop violentement ou trop longuement, leur force s'esuanouiroit, c'est aussi pourquoy aucuns apres auoir mõdé la Casse & les Tamarins sans aucune humeur, les meslent auec le sirop,lors qu'il est cuit & encores tiede,au temps mesme qu'on y met les poudres des autres choses,& la Scãmonee cuitte.

Il faut que le petit laict ou mesgue, soit prins de laict de Chieure freschement tiré,& qu'õ ait caillé tout expres, mettant dedans de la semence de Chardon nostre dame concassee. On prẽdra donc six liures de ceste mesgue,& leur faira faire vn bouillõ,& les purifiera auec 2. blancs d'œufs, & apres les auoir laissees refroidir on les coulera:ou biẽ si on est pressé, on les pourra couler trois fois,mesme estant encores chaudes. Aucuns practiciẽs disent qu'il faut prendre ce petit laict, d'vne Chieure noire,qui n'ait point de cornes: le laict de laquelle ils estiment aussi estre propre pour rompre le Calcul.

En la composition appelee Benedicta, selon que Nicolas l'a descrite, entre de Turbich bien choisi,de sucre,de chacun dix drachmes:de Scã

monee

monee cuitte,d'Hermodactes,de Rofes,de chacun cinq drachmes:de Gyrofle,de Spicanardi, de Gingembre,de Saffran,de Saxifrage, Poyure long,d'Amomum,de Cardamomũ, de femence d'Ache,de fal Gemmé,de Galanga,de macis, de Caruy,de Fenoil, de femence d'Afperges, de Rufcus,d'herbe aux perles,de chacũ vne drachme : de miel autant qu'il eft befoin.

Le Turbith,la Scammonee,& les hermodactes, veulent eftre pilez groffierement, afin qu'ils purgent dauantage: les autres chofes, il les faut piler plus delié,afin qu'elles penetrent mieux par le corps, comme aucuns ont fort bien remarqué, fuyuant les preceptes de la triture.

Aucuns exemplaires mettent en cefte compofition,de Turbith,d'Efula,& de fucre, de chacun dix drachmes : de Scammonee cinq drachmes: mais Nicolas Alexandrin ny met point d'Efula: le mefme met de Turbith & de fucre de chacun vingt drachmes:& de Scammonee dix drachmes:mais auffi il met deux drachmes de tout le refte, tellement que Nicolas Salernitan diminue toute la quantité,de la moitié. Aucuns auffi mettent feulemẽt deux drachmes de Scãmonee,d'autres deux drachmes & demie.

Pour

Pour faire la Hiera picra, c'est à dire sacree amere, de Galien, il faut prendre de Canelle, de Mastic, de Cabaret, de spica nardi, de bois de baume, de Saffran, de chacun six drachmes: d'Aloes, cent drachmes: de miel autant qu'il est besoin.

Galien escrit que de son temps on la composoit ainsi à Rome & qu'on y peut mettre l'Aloës laué, ou non laué, tâtost plus tantost moins, selon la diuersité des intentions des Medecins: & que c'est assez d'y mettre cinq drachmes de Saffrã. Tu pourras voir plus au long que c'est de ceste cõpositiõ, en Mesues.

En la composition de Hiera Diacolocyntidos selon Pastius, entre de Stecas, du Marube, de Germandree, d'Agaric, de Coloquinte, de chacun dix drachmes: d'Opopanax, de Sagapenum, de Persil, de Sarasine ronde, de Poyure blanc, de chacun cinq drachmes: de Canelle, de Spica nardi, de Myrrhe, de Polium, de Saffran, de chacun quatre drachmes. Il faut piler le Sagapenum & l'Opopanax, en vn mortier, y adioustant du miel bien cler & liquide: & le reste estant bien pilé & sassé, doit estre incorporé auec vne suffisante quantité de miel.

Nous auõs discouru assez amplemẽt sur Mesué ce qui apartient à ceste composition, laquelle à este mise en vsage depuis peu de tẽps au grãd proufit des hommes.

Qui voudroit garder la Hiera en poudre.

poudre,il faudroit ſeulement menuiſer les liqueurs,& les mettre petit à petit parmi le reſte, car par ce moyen on les reduira en poudre : mais ſi on la veut metre en electuaire liquide, il les faut couler auec du miel fort liquide.

En la compoſition de l'Antidote ſurnommé Philonium, entre de Poyure blanc,de Iuſquiame blãc, de chacun vingt drachmes:d'Opiũ,10. drachmes:de Saffran, cinq drachmes, de ſpica, de Pyrethre,de Caſtoreũ,de chacun vne drachme : de Miel eſcumé, quatre fois autant que de tout le reſte,& auec iceluy,les faut incorporer: aucuns y adiouſtent vn ſcrupule de Muſc.

Qui voudra voir plus amplement du Philonium, tant Romain que Perſique,qu'il liſe Meſues: quant à moy ie me contente de ceſte deſcription, prinſe des Anciens.

En ceſte compoſitiõ on met trois onces de poudres pour chacune liure de Miel,comme auſſi en pluſieurs autres:leſquelles ont prins leurs denominatiõ de Philo Iuif Philoſophe Platonique fort docte,comme Nicolas Alexandrin l'a eſcrit.

L'Antidote de Bacis lauri ſelon Raſis,eſt cõpoſé de fueilles de Ruë ſeiches, dix drachmes; de ſemence d'Ammy,de Cumin, de Barbuë, de leueſche,d'Origan,de Caruy,de Daucus,d'Amã

des ameres, de Poyure noir & du long, de Mentastre, d'Acorus, de Bayes de Laurier, de Castoreum, de chacun deux drachmes: d'Opopanax, 3. drachmes: de Sagapenũ, quatre drachmes: de Miel cuit, autant que de tout le reste: ayant pilé ce qu'il faut piler, formez vostre electuaire mol.

Cest electuaire aura la cõsistence de Pilules, si on y met si petite quantité de miel, sinon qu'õ dissolue le Sagapenum & l'Opopanax en d'autre miel fort liquide, & qu'on les coule apres, comme nous auons dit en la Hiera diacolocynthidos.

Auiourd'huy on met quatre fois autant de miel que de poudres, sans comprendre entre les poudres l'Opopanax & le Sagapenum, & par ce moyẽ la composition est plus plaisante, mais elle n'est pas de telle efficace & vertu.

L'Electuaire Diacarthamy est composé (selon Arnaud de villeneufue) de la poudre de l'Electuaire Diatragagant froid, demie once: de chair de coings, vne once: de mouëlle de Carthame, d'hermodactes, de chascũ quatre drachmes: de Gingembre blanc, deux drachmes: de Scammonee cuitte, trois drachmes: de Turbith blanc, six drachmes: de manne granee, deux drachmes: de miel rosat coulé, vne once: de su-[illegible] auec vne suffisante quantité de sucre, formez vostre electuaire.

sucre — candy ℥ i

[illegible]

Il faut mettre les Coings en quatre quartiers, plus ou moins, & comme ils ſont confits au Sucre, il les faut piler, & les paſſer par l'eſtamine: au lieu dequoy ſi tu veux faire cõme on fait par deçà, à ſçauoir prendre du Cotignat, en deux drachmes d'iceluy, il y en aura vne de ſucre, ou de Miel, ou meſme dauãtage: & lors il le faut diſſoudre auec miel roſat, comme on fait auſſi la manne, & les paſſer par l'eſtamine: quant à la ſemence de Carthame, apres luy auoir oſté ſon eſcorce, ou on la couppe menu, ou bien on la pile auec du ſucre, & la meſle on auec la poudre de Turbith, d'Hermodactes, de Gingembre qu'il faut piler enſemble: mais la Scammonee, il la faut piler à part: apres que le ſucre ſera cuit vn peu dauantage qu'vn electuaire doit eſtre (à cauſe que les choſes liquides qu'on y adiouſtera apres, le feront par maniere de dire redeuenir crud) il y faut adiouſter les Coings, & la Manne, & le miel roſat, broyez enſemble & coulez.

Aucuns laiſſent la poudre Diagragant, & mettẽt le Cotignat peſtry & demeſlé auec miel, dans vne liure de Sucre, cuit en quatre ou ſix onces d'eau,

s'il est mal net,& qu'il le faille escumer, & apres y adiouſtét les autres poudres: D'autres font autrement.

L'electuaire qu'on appelle de ſucco Roſarū, ſelon Nicolas,eſt cōposé de ſucre,de ſuc de Roſes rouges du tout eſpanies, de chacū vne liure & quatre onces:de Santal rouge, de blanc,& de Citrin, de chacun ſix drachmes : de Spodium, trois drachmes: de Scammonee cuite, douze drachmes:de Canfre,vn ſcrupule: & pour incorporer le tout,il faut faire cuire le ſuc auec le Sucre,iuſques à ce qu'il ſoit reduit en Sirop.

Quand le Sucre & le ſuc ſont cuits, comme il a eſté dit, il y faut meſler les ſantals,& le Spodium en poudre:finalement la Scammonee, & le Canfre chacun pilez à part.

Encores que Meſues ſoit couſtumier de mettre és compoſitions, où entre la Scammonee, enuiron vne ſcrupule de Scammonee cuitte, ſur chacune once de compoſition,neātmoins Nicolas en met icy pres de deux ſcrupules : parquoy aucūs ont fort bien regardé, que ce ſeroit aſſez de mettre en ceſte compoſition, huict drachmes de Scammonee : vray eſt que meſme Nicolas Alexandrin en met douze drachmes au Chap.309. du liure de la compoſition des medicamens locaux, d'où Nicolas Salernitan,

Salernitan, & l'autre Nicolas surnommé Prepositus, ont prins leurs compositions. Ceste composition se feroit biẽ plus commodemẽt auec moins de suc. D'autres composent au lieu de cestuycy, l'electuaire rosat de Mesues, qui a vertu de purger la colere.

L'electuaire surnommé Diarrhodon abbatis, selon la description de Nicolas, se fait de Santals blanc & rouge, de chacun deux drachmes & demie: de gomme Diagragant, de gomme Arabique, de Spodium, de chacun deux scrupules: de Cabaret, de Mastic, de Spica nardi de Cardamomum, de suc de Regalisse, de Saffran, de bois d'Aloës, de Gyrofles, de Galia moschata, d'Anis, de Fenoil, de canelle, de Rhabarbe, de semence de Basilic, d'Aubespin, de Cichoree, de Pourpier, de Courle, de Cocombre, Melon, & Citrule, de chascun vn scrupule: de Perles, d'Oz de cœur de Cerf, de chacun demy scrupule: de sucre candi, & de Roses, de chascun vne once & trois drachmes: de Camfre sept grains: de Musc trois grains & demy: formez vostre electuaire auec vn sirop fait d'eau rose.

On garde la poudre de laquelle on

fait cest electuaire, en vne boite de verre, bien couuerte, comme les autres, & quand on en a affaire, on le forme auec sirop rosat entieremẽt cuit. Ou bien on fait dissoudre vne liure de bon sucre, en demie liure d'eau rose, tiree par distilation de roses blanches toutes fresches, ou de la decoction de roses seiches, ou du suc tiré de roses rouges fresches, & le fait-on cuire iusques à ce qu'il soit assez espez: & quãd il est desia refroidi, tellement qu'il commence à estre assez espez, on mesle parmy six drachmes de la poudre susdite, bié peu souuent y en met-on dauantage: puis on les mesle tresbien auec vn pilon de bois, comme i'ay desia dit: quant aux semences, pource qu'elles se rancissent bien tost, tellement qu'elles gastent le reste de la composition, ie suis d'aduis qu'on ne les y mette point, sinon quand on s'en voudra seruir. Ie ne suis pas aussi d'aduis qu'on y mette le musc, à cause qu'aucuns l'ont en horreur, & qu'il cause douleur de teste: ny le Camfre aussi, sinon que cela soit commandé par quelque medecin sçauant & bié expert.

Pour faire l'electuaire appellé Aromaticum

maticum Roſatum de Gabriel, qui eſt en Meſues, il faut prẽdre de Roſes rouges, quatorze drachmes: de Regaliſſe raſclee, ſept drachmes: de bois d'Aloës, de Santal citrin, de chacun trois drachmes: de Canelle, cinq drachmes: de Macis, de Gyrofles, de chacun deux drachmes & demie: de gomme Arabique, de Diagragant, de chacun deux drachmes & deux parties d'vne drachme: de Noix muſcate, du grand Cardamomum, de Galanga, de chacun vne drachme: de Spica nardi, d'Ambre gris, de chacun deux ſcrupules: de Muſc, vn ſcrupule: de ſirop roſat autant que beſoin ſera.

L'electuaire Diamargariton frigidũ, eſt compoſé des trois ſantals, de fleurs de Violettes, de ſemence de Melons mõdee de ſon eſcorce, de Trochiſques diarhodon, de chacũ deux drachmes: de ſoye crue, d'Oz de cœur de Cerf, de Spodium, de Doronicum Romain, de Been blanc & rouge, de Spica nardi, de Saffran, de chacun deux ſcrupules: de perles entieres, & de pertuiſees, de raſclure d'yuoire, de Saphirs, de Hyacintes, d'Eſmeraudes, de Iaſpes verds, de bois d'Aloës, de ſemences d'Endiuie, &

d'Ozeille, d'Ambre gris, de chacun demie drachme : d'Or fin, vne drachme: de Canfre, vn ſcrupule: de Muſc deux grains.

Nicolas deſcrit ceſte compoſition en vne autre façon, d'autres en vne autre, mais ceſte deſcriptiõ icy eſt le plus ſouuent en vſage entre nous.

En la compoſition de l'electuaire Diatrion ſantalon, ſelon la deſcription de Nicolas, entre de ſantal blanc, de rouge, & de citrin, de Roſes, de Pſyllium, de chacun au poids de deux ſolz: de Rhabarbe, de Spodium, de ſuc de Regaliſſe, de ſemence de pourpier, de chacũ au poids d'vn ſou & demy: d'Amidon, de gomme Arabique, de gomme Diagragant, de ſemences de Melõs, de Citrule, de Cocombre, de Courle, de Cichoree de iardin, de chacun au poids d'vn ſou: de Camfre, vn ſcrupule & demy: de ſirop roſat, autant que beſoin ſera: d'autres y mettent quatre fois la quantité de Roſes.

En ceſte compoſition y à ſeulement la moitié de la quantité qui eſt en celle de Nicolas Alexandrin, horſmis qu'il met du ſucre au lieu du Pſyllium, & qu'il ne fait point de mention de la cicoree de iardin. Il faut mettre auſſi que au lieu du ſirop roſat, on peut faire ceſte compoſition auec ſucre diſſous en eau commune, ou en eau Roſe.

Pour

Pour faire l'electuaire appellé Diatragacanthum frigidum, ſelon Nicolas, il faut prendre, de Diagragant blanc, deux onces: de gomme Arabique, vne once & deux drachmes: d'Amidon, vne once: de Penides, trois onces: de Regaliſſe, de ſemence de Melons, de Courle, de Cocombre, de Citrule, de chacun deux drachmes: de Camfre, demie ſcrupule: de Sirop violat, ou de Iulep violat, autant qu'il en ſera beſoin.

Auiourd'huy on forme ceſt electuaire auec ſucre, diſſous en eau commune, ou en eau Roſe.

En l'electuaire appellé Diairis ſimple, ſelon Meſue, entre de racine de flambe ou Glayeul, demie once: de ſucre Candi, de l'electuaire Diagragant froid, de chacun deux drachmes.

Pour faire ceſt electuaire, on fait diſſoudre d'autre ſucre en eau Roſe, auec lequel on incorpore & aſſemble les choſes ſuſdites: or ſi pour vne liure de ſucre (dans laquelle entre vne once de poudre) lors qu'il commence à refroidir on y met vn blanc d'œuf, ou pluſtoſt deux onces de ſuc de Limons, & qu'on les demeine & remue longuement enſemble, tous ces deux electuaires en ſeront beaucoup plus blancs.

La compoſition qu'on appelle manus Chriſti perlata, ſe fait d'vne once de ſucre, diſſoute en eau Roſe, & d'vne drachme de poudre de perle bien fort delice.

La ſixieme ſection, des Pilules.

QVelle eſt la cauſe pourquoy nous formons quelquefois noz medicamens en pilules, il à eſté diſcouru aſſez à plein par nous, ſur le commencement de la ſixieme ſection de Meſues: pour le preſent il nous faut enſeigner ce qui appartient à la façon de former les pilules, ou pluſtoſt les maſſes ou magdaleons. Or comme les electuaires ont beſoin de quelque humeur, à fin de les incorporer, principalement les electuaires mols, pareillement les pilules & trochiſques: ceſt humeur donc auec lequel on incorpore les pilules, eſt le plus ſouuent du miel eſcumé, ou du miel roſat, ou du ſirop roſat, ou quelque autre ſemblable, quelquefois auſſi la mucilage de la gomme Diagragant, de ſorte q̃ telle humeur doit touſiours eſtre gluant & viſqueux, à fin que les poudres puiſſent mieux eſtre reduites comme en paſte, & qu'eſtant meſlees & aſſemblees elles tiennēt mieux, à fin auſſi que la vertu des ſimples ne s'eſuanouyſſe pas ſi ſoudain, ce qui aduient ſi [illegible] maſſe eſtoit creuaſſee pour eſtre trop ſeich[illegible]ais qu'ils ſe puiſſent mieux fer-

menter

menter estans bien vnis & serrez: & voila pourquoy es compositions des masses de pilules, que Mesues & Nicolas ordonnent estre incorporees auec eau, ou auec quelque suc, nous les reduisons en masse auec miel, dãs lequel nous auons fait premierement cuire ce suc, iusques à ce qu'il soit consumé. Car quand elles sont incorporees auec suc, elles ne se tiennent point bien liees, mais s'esmient aisement, comme feroit du pain d'Orge, ou de pain de son, elles se seichent aussi bien tost, & si se chancissent & moisissent, qui est vn manifeste signe, voire vn commencement de corruption : & croy que pour ceste raison Nicolas ordonne, en la composition des pilules sine quibus, qui sont incorporees auec suc de Fenoil, qu'en formant les masses, on ait les mains oinctes d'huile rosat, ou d'huile commun: nous auons aussi de coustume d'engraisser d'huile, la peau auec laquelle nous enuelopons les masses de pilules.

Toutesfois si on veut faire des pilules, non pas pour garder, mais pour en vser incontinent, on les pourra incorporer & mettre en masse auec du suc, ce que semblent demonstrer plusieurs

criuains, quand ils commandent de former les pilules de la grosseur d'vn pois ou d'vn Ers, ou d'vn grain de poyure. Il aduiët bien aussi que le suc rend la matiere emplastique & gluante, à sçauoir quand on dissout dedans quelque chose emplastique, comme l'Aloës, la Scammonée, le Sagapenum, l'Ammoniac, la gomme Arabique, & la gomme Diagragant, & lors il sera fort propre à incorporer les masses.

Il faut aussi qu'en la composition des pilules toutes choses soyent pilees plus grossierement qu'és electuaires, hors mis qu'en l'vn & l'autre, il faut que les pierres precieuses, & les autres choses semblables, soyent pilees bien fort delié, comme aussi la Coloquinte, de peur qu'elle n'vlcere les parties par ou elle passera.

Quant aux Larmes, liqueurs, gommes, ou Resines, si elles sont encores fresches & molles, on les peut piler & mettre en poudre, faisant seulement chauffer le mortier & le pilon : ou bien on les peut dissoudre en quelque humeur propre, pour incorporer & assembler le reste. Des sucs freschement tirez [illegible] a esté parlé, mais des sucs seichez

chez comme Reſinez, il en eſt de meſme que des Larmes: Il eſt biẽ vray que bien ſouuent, on prend les Larmes deſquelles il a eſté parlé, & ſi elles ſont pures & nettes, on les peſtrit en vn mortier chaud, auec vn pilon chaud, mettant par deſſus quelque peu d'humeur, & par ce moyen elles ſont rendues pres à incorporer le reſte des poudres, & c'eſt ainſi qu'on fait és pilules fetides, de Sagapeno, & ſemblables: mais ſi ces larmes ſont pleines d'ordures, on les diſſout en l'humeur qui eſt ordonné, & les coule-on, puis on les fait cuire iuſques à ce que l'humeur ſoit conſumé, & lors on y adiouſte les poudres, & les meſle-on. Le Magdaleon, ou paſte, ou maſſe, eſtant faite, on la fait ſeicher, autant que beſoin fait, auãt que l'enuelopper, & l'enueloppe-on lors auec peau blãche, pluſtoſt qu'auec peau rouge, à fin que la maſſe ne tire point la faculté de la teinture, ou bien on l'enueloppe auec du parchemin: mais ſoit l'vn, ſoit l'autre, il les faut premierement oindre & tremper auec huile Roſat, ou auec huile commun, à fin que la maſſe ſe garde longuement molle, & aussi pour garder que la vertu ne s'en voiſe

nouiſſe & perde, les pores & petis trous eſtans bouſchez par le moyen de l'huile : non pas tellement toutesfois que cela puiſſe empeſcher, que l'humidité ſuperflue, ſi point y en a, ne ſe puiſſe digerer & reſoudre.

Dauantage il ne faut point mettre les pilules en vſage, s'il eſt poſſible, que elles ne ſoyent bien leuees & fermentees, qu'on appelle, non pas toutesfois tellement vieilles, qu'elles n'ayent plus de ſuc ny de force & vertu : ny tellement molles auſſi, qu'elles ſe puiſſent fondre dans la bouche, mais il les faut faire de moyenne cõſiſtence, groſſes ou petites, peu en nombre ou beaucoup, ſelon que le naturel de celuy qui les doit prendre ſera diuers, ou ſelon quelque autre intention que le Medecin pourra auoir.

Que ſi celuy qui les doit aualler les aualle difficilement, il les faudra faire tant plus petites, puis les couurir de quelque ſirop dans vne cuilliere, & aualler tout enſemble. D'autres à fin de ne ſentir le mauuais gouſt, les amoliſſent vn bien peu auec du ſirop, puis les couurẽt de ſucre: d'autres les couurent d'or en fueille, & font beaucoup mieux

que

que non pas ceux qui les enuellopent de l'escorce d'vn pruneau, ou de Raisin, ou de quelque Cerat liquide: mais ie ne trouue pas mauuais de les couurir de la chair des pruneaux, ou d'vne pomme cuitte, non plus que du pain de la Messe trempé en du vin. On peut aussi lauer la bouche deuant & apres, auec du vin, ou d'eau, ou quelque autre chose, pour oster le goust & la fascheuse saueur qui pourroit demeurer en la bouche: & s'il y en estoit demeuré quelque chose de reste, on le pourra rascler ou torcher: on peut bien aussi au lieu du vin prendre vn morceau de pomme, & le mascher, & aualler le ius, ou quelque autre chose de bon goust, principalement qui soit adstringent. Il y en a semblablement qui font emplir la bouche de vin, ou de quelque autre liqueur, puis prennent vne des pilules, & la mettent aussi dans la bouche, & auallent tout ensemble, & reiterent cela iusque à ce qu'ils ayent aualle toutes les pilules, & cela fait que les pilules font plustost leur operation, mais aussi elle ne dure pas tant: cela empesche aussi que les pilules ne nuisent pas à l'estomach, par leur attouchement, mesme

mesmement si elles sont dures: il profite aussi à ceux qui ont l'estomac froid: comme à ceux qui ont l'estomac ou le foye chaud, il est bon de les leur faire prendre auec de ptisanne, ou quelque autre liqueur. Il est bon aussi de lier les mains à ceux qui veulent aualer des pilules, & les leur tremper auec vinaigre, ou eau froide, ou oxycrat, & les naseux aussi: & ces obseruations peuuent mesmes estre practiquees en ceux qui ayãs prins quelque autre forme de medicamẽt, ont crainte qu'ils ne le vomissent. Outre cecy Mesues au premier liure a mis plusieurs autres doctes aduertissemens.

Les pilules qu'on appelle Aurees, selon Nicolas, sont composees d'Aloës, de Scammonee cuitte, de chacun cinq drachmes: de Roses, de semence d'Ache, de chacun deux drachmes & demie: d'Anis, de Fenoil, de Mastic, de chacun vne drachme & demie: de Saffran, de mouëlle de Coloquinte, de chacun vne drachme: auec de l'eau de l'infusion de gomme Diagragant, formez vostre masse.

On prend vne drachme de Gomme Diagragant, & la fait on tremper en deux onces d'eau, iusques à ce que la gomme soit toute dissoute, sur les cendres chaudes, puis on la passe par vn linge

linge cler:de ce mucilage on incorpore les poudres,la mettant petit à petit: toutesfois auiourd'huy on n'y met point de Diagragant, mais on les met en masse,auec du sirop ou du miel Rosat,& à mõ aduis que ce n'est point mal à propos.

Il faut piler l'Aloës,la Scammonee,la Coloquinte,& le Mastic chacun à part en la maniere que i'ay desia dit si souuent: mais on peut piler ensemble les semences,les Roses,& le Saffran, vray est qu'il faut premierement tailler menu les Roses & le Saffrã.C'est ici la moitié de la composition de Nicolas Alexãdrin,lequel n'y met point de Mastic.

En la composition des pilules cochees,selon Rasis & Mesues, entre de la poudre de Hiera picra de Galien, dix drachmes : de Coloquinte trois drachmes & vn scrupule : de Scammonee, deux drachmes & demie : de Turbith, de Stechas,de chacun cinq drachmes.

Il faut incorporer & mettre en masse ces pilules auec miel Rosat:il faut aussi piler & passer le Turbit & la Stechas en semble,car encores que la Stechas soit comme vne fleur, neantmoins elle est fort malaisee à piler,sinon qu'on la face premierement seicher entre deux

papiers, mais faisant ainsi elle perd aisément sa vertu & faculté.

Ce sont les pilules d'Aloës de Gal. lib.1. comp. phar. part.

D'autres selon Nicolas, cõposent les pilules cochees de Galié, ainsi que s'ensuit, ils prenẽt d'Aloës, d'Aluine, de Coloquinte, de Scammonee, de chacun vne partie: de mastic, la moitié d'vne partie: puis reduisent cela en masse, auec suc de Fenoil, ou d'Alüine, ou de morelle.

Nicolas Alexandrin ne fait point de mẽtion de Galien, & les appelle pilules Diacolocyntidos, ausquelles il met d'Aloës & de Scammonee cuitte, de chacũ quatre drachmes: de Coloquinte, & de Mastic, de chacun deux drachmes: de Bdellium vne drachme, auec du suc de Aluine: formez vos pilules de la grosseur d'vn Ers.

Les pilules, qui sont apellees en Nicolas sine quibus esse nolo, sont composees d'Aloes laué, quatorze drachmes: de Myrabolans Citrins, Cepules, beleriques, embliques, & indes, de Rhabarbe, de Mastic, d'Aluine, de Roses, de Violettes, de Sené, d'Agaric, de Cuscuta, de chacun vne drachme: il faut donc faire tremper six drachmes & demie de Scammonee bien pilee, & puluerisee, en suc de Fenoil, la quantité duquel doit estre telle qu'elle soit suffisante pour faire passer la Scammonee par vn linge, & pour incorporer

corporer le reste des poudres pour faire la masse, laquelle il faut faire oignant premierement les mains auec huile violat, ou huile commun, faisant au reste selon l'art, comme il à esté dit cy deuant.

Il faut piler le Sené, les Myrabolans, l'Aluine, les Roses, les Violettes, & la cuscuta ensemble: le Rhabarbe, l'Aloës, la Scammonee, chacun à part: or encores qu'õ les puisse bien reduire en masse, auec suc de Fenoil purifié par vne petite coction, & le laissant rasseoir, dãs lequel on aura dissous & destrempé la Scammonee: toutesfois le plus souuent on mesle la Scammonee pilee à part soy & passee, auec le reste des poudres, puis on incorpore & assemble le tout estant meslé, auec miel, dans lequel on aura fait cuire le suc de Fenoil, iusques à ce que le suc soit tout consumé.

Les pilules de Rhabarbe, de Mesues, sont cõposees de Rhabarbe, trois drachmes: de suc de Regalisse, de suc d'Aluine, de Mastic, de chacun vne drachme: de Myrabolãs citrins, deux drachmes & demie: de semence d'Ache, de Fenoil, de chacun demie drachme: de trochisques diarhodon, trois drachmes & demie: de hiera picra, dix drachmes; & faut former la masse auec suc de Fenoil,

Il faut faire cuire ce suc de Fenoil en

du miel, iusques à ce que le miel soit cõsumé, & auec ce miel former la masse: il faut aussi piler les Myrabolans & les sucs rompus en petis morceaux, tout ensemble; mais le Rhabarbe, le Mastic, & les Trochisques, il les faut piler chacun à part.

Les pilules Aromatiques de Mesues, sont cõposees de Canelle, de Cubebes, de bois d'Aloes, de Calamus aromatique, de Macis, de Noix muscate, de Cardamomum, de Gyrofles, de Cabaret, de Mastic, de fleur de ionc, de Spica, de Carpobalsamum, de chacun vne once: d'Aluine sec, de Roses, de chacun cinq drachmes: il faut donc piler ces choses grossierement, & les faire cuire en douze liures d'eau, iusques à ce qu'il n'en demeure qu'vn tiers, les frotter, couler, & exprimer: en deux liures de ceste expression, il faut faire tremper vne liure d'Aloes (laquelle on aura premierement bien laué & souuent, en eau de pluye & bien seiché) il la faut cribler & seicher: auec cest Aloes il faut mesler de Myrrhe, de Mastic, de chacun cinq drachmes: de Saffran, trois drachmes: faites tremper le tout, en ce qui est de reste de l'expressiõ, & le remués tresbien, puis les faites seicher.

On fait premierement seicher l'Aloës à l'ombre, puis au Soleil, comme dit Mesues au chapitre de Aloë. Or il faudra concasser toutes ces choses ensemble, ou biẽ les choses dures & espesses à part, & les choses molles & delicees

liees auſſi à part: puis faut mettre le tout dãs de l'eau, lors qu'elles ſont ſeulement rompues groſſierement, à fin que l'eau penetre plus ſoudain, & qu'elle attire mieux leur faculté. on les fait donc tremper, & les fait on cuire à petit feu, en huict liures d'eau, iuſques à la conſomption de la moitié, car ſi on y met plus grande quantité d'eau, il les faudra faire cuire plus longuement, & par ce moyen ces choſes aromatiques diminuent ou meſme perdent du tout leur faculté & vertu: Des quatre liures qui reſtẽt, il en faut faire boire la moitié à l'Aloës, apres toutesfois l'auoir laué en eau de fontaine, & ſeiché: l'autre moitié il la faudra auſſi faire boire à l'Aloës, meſlé auec la myrrhe, miſe en poudre treſdeliee, & le maſtic & Saffrã, & faudra mettre ceſte partie de decoction, ou tout à vn coup, ou peu à peu, & auant que elle ſoit ſeiche il faudra former la maſſe: il ſera bon de la faire pluſtoſt en eſté, qu'en autre ſaiſon de l'annee, à fin qne l'Aloës ſoit pluſtoſt ſec.

Pour faire les pilules qu'õ appelle lucis maiores, ſelon Meſues il faut prendre de Roſes, de Violettes, d'Aluine, de Turbith, de Coloquinte,

de Cubebes, de Calamus aromatique, de Noix muscate, de Spica, d'Epithyme, de Carpobalsamum, de bois de baume, de Squinantos, de mastic, de Cabaret, de Gyrofles, de Canelle, de Cinamome, de Saffran, de semences de Ruë, d'Anis, d'Ache, de Fenoil, de chacun deux drachmes: des cinq especes de Myrabolans, de Rhabarbe, de chacun quatre drachmes: d'Agaric, de Sené, de chacun cinq drachmes: d'Eufraize, asçauoir ses summitez seichees auec ses fleurs, sept drachmes: de bon Aloes, autant que de tout le reste: formez vostre masse auec suc de Fenoil.

La Coloquinte, l'Agaric, l'Aloës, & le Mastic, veulēt estre pilez chacū à part, & tout le reste ensemble, puis mesler le tout, & les incorporer & mettre en masse auec du miel, dās lequel on aura fait cuire le suc de Fenoil, tant que le suc soit consumé, ou bien iusques à ce que le miel soit fort gluant & visqueux.

Les pilules apellees fetidæ maiores de Mesues, sont composees de Sagapenum, de Ammoniac, d'Opopanax, de Bdellium, de Coloquinte, de Ruë sauuage (au lieu de laquelle on peut mettre de celle des iardins seiche) d'Aloes, d'Epithyme, de chacun cinq drachmes: d'Hermodactes, d'Esula, de chacun deux drachmes: de Scammonee, trois drachmes: de Cinamome, de Spica, de Saffran, de Castoreum, de chacun vne drachme: de Turbith, quatre drachmes: de Gingembre, vne drachme & demie: d'Euforbe, les deux parties d'vne drachme; il faut dissoudre

les larmes en suc de Pourreau, & apres les auoir passees, auec icelles incorporer le tout.

Les quatre premieres liqueurs estãs dissoutes en ius de pourreau, & coulees, les faut faire cuire iusques à ce q̃ vne bonne partie du suc soit consumé, puis y mesler tout le reste, & assembler le tout ensemble, toutesfois la Scammonee, & l'Euforbe, encores que ce soyẽt liqueurs, veulent neantmoins estre pilees à part, sinon qu'elles fussent recentes & molles, car estãs telles on les pourroit bien dissoudre.

Es pilules de Hermodactillis maiores entre ce qui s'ensuit, asçauoir d'Hermodactes, d'Aloes, de Turbith, de Coloquinte, de Myrabolans iaunes, de Bdellium mol, de Sagapenum, de chacun six drachmes: d'Opopanax, d'Euforbe, de Sarcocolla, de Castoreum, de Ruë sauuaige, d'Ache, de chacun trois drachmes: de Saffrã, deux drachmes & demie: & faut incorporer le tout auec suc de chous.

Apres auoir mis toutes les choses qui entrent en ces pilules, en poudre, il les faut incorporer & mettre en masse, auec du miel, dans lequel on ait fait cuire ce suc de chous: car mesme les liqueurs qu'y entrent se peuuent mettre en poudre, si elles sont en petite quantité, & biẽ seiches, parmi bõne quãtité de autres choses seiches: ou biẽ cõme il a

esté dit cy deuant, on pourra faire dissoudre ces liqueurs en ius de chous chaud, les couler, & les faire cuire derechef, & auec icelles incorporer tout le reste.

Les pilules appellees Arthriticæ de Nicolas, sont composees d'Hermodactes, de Turbith, d'Agaric, de chacun quatre drachmes, de Casse en bois (qui est nostre Canelle commune) de Spica, de Gyrofles, de bois de baume, de fruict de baume ou Carpobalsamum, de Gingembre, de Mastic, de Fenoil, de semence de l'herbe aux perles, de semence d'Asperges, de Brusc, de Roses, de sel gemmé, de chacun demie drachme: d'Aloes autant que de tout le reste: & les faut mettre en masse auec ius de Fenoil.

On fait cuire ce suc en du miel, iusques à tãt qu'il soit consumé, afin que le miel ayãt attiré la vertu du suc, serue pour mettre le reste en masse. Nicolas Alexãdrin dit que les pilules de la semence de Cocombre sauuage, & les Alexandrines, seruent és maladies des iointures, & és gouttes, mais il ne fait point de mention de ceste description icy.

Les pilules de fumeterre d'Auicena, sont cõposees de Myrabolans citrins, de cepules, de Noirs, & de Scãmonee, de chacun cinq drachmes: d'Aloes, sept drachmes: il faut abreuer le tout auec ius de fumeterre, trois fois, & les faire seicher autant de fois: & finalement en faire vne masse.

Il les faut bien abreuer de suc de fumeter

meterre, mais non pas les incorporer & mettre en maſſe, ains auec du miel dãs lequel on aura fait bouillir ce ſuc: elles ſont plus aiſees à ſeicher au ſoleil, que non pas les aromatiques, à cauſe de la ſiccité des Myrabolans.

En la compoſition des pilules Aſſaiaret d'Auicena, entre de la poudre de Hiera picra, vne once: de Maſtic, de Myrabolans citrins, de chacun demie once: d'Aloes, deux onces, & faut former la maſſe auec ſirop de Stechas.

Ce ſirop, comme auſsi tous autres, eſt fort propre à mettre les poudres en maſſe, & auſsi pour les garder de moyſir ou corrõpre, à cauſe de ſa viſcoſité.

Les pilules d'Agaric de Meſues, ſe font d'Agaric, trois drachmes: de racine de Glayeul, de Marube, de Myrrhe, de chacun vne drachme: de Turbith, cinq drachmes: de hiera picra, quatre drachmes: de Coloquinte, de Sarcocolla, de chacun deux drachmes: & les faut mettre en maſſe auec vin cuit.

Le vin cuit iuſques à la moitié, ou iuſques au tiers, que nous appellõs ſapa, eſt propre pour incorporer ces pilules, à cauſe qu'il eſt eſpez & gluant, & auſsi pour les garder de corrompre & s'eſuenter.

Les pilules de Hiera ſont compoſees d'vne once de la poudre de hiera picra de Galien, incorporee & reduitte en maſſe, auec Miel Roſat.

On peut semblablement faire des pilules, des autres hieres & Antidotes, mais il faut que la quãtité du miel soit d'autant plus petite és pilules qu'ez electuaires, que les pilules sont plus seiches que les electuaires.

Les pilules mastichines du conciliateur, sont cõposees de mastic, quatre drachmes : d'Aloes, dix drachmes : & d'Agaric, trois drachmes : & faut faire la masse auec suc d'Armoyse.

Il faut piler le mastic à part auec vn peu d'eau douce si on veut, puis faut former la masse auec miel dans lequel on aura fait cuire du suc d'Armoyse.

Es pilules stomachiques de Mesues entre d'Aloes, six drachmes : de Mastic, de Roses, de chacun deux drachmes: & les faut incorporer auec sirop rosat.

Les pilules de Rufus ou communes, se font de Saffran, de Myrrhe, de chacun vne once. d'Aloes deux onces: lesquelles il faut mettre en masse auec vin aromatique.

En esté & en temps de peste il faut lauer l'Aloes.

Les pilules apellees bechicæ de Mesues, sont composees de suc de Regalisse, de sucre, de chacun six aureos: d'Amidon, de gõme diagragant, d'amandes douces, de chacun quatre aureos: & les faut mettre en masse auec la mucilage de la semence de l'herbe aux puces, ou de la semence de Coings,

On

On les peut reduire en masse auec la mucilage de gomme diagragant, comme les suyuantes.

Les pilules blanches sont faites d'vne liure de sucre, dissoute en vne once de mucilage de gomme diagragant, & demeslee longuement.

La septiesme section est des Trochisques.

Qve c'est que Trochisque, & pour quoy il à prins ce nom & plusieurs autres, nous en auons discouru assez amplement sur la septiesme section de Mesues. Mais des trochisques, il y en a les vns que nous ne pouuons pas composer par deça, comme sont les trochisques de viperes : les autres ne sont plus en vsage, tellement qu'on en fait bien peu és boutiques. Quant à la façon & maniere de les composer, d'autant qu'elle n'est pas beaucoup differente à celle des pilules (car en tous les deux on assemble les poudres auec quelque humeur) aussi ne me semble il pas besoin de m'y arrester beaucoup. Ie deduiray donc en bref ceux qui sont encores iournellement en vsage : q̃ si quelcũ a affaire des autres, il les trouuera en Mesues, & en Nicolas Alexãdrin.

Les Trochisques de Gallia moscata de Mesues sont

sont cõposez de bois d'Aloes cru, cinq parties: d'Ambre trois parties: de Musc, vne partie: de la mucilage de gomme Draganti, extraicte en eau Rose, autant qu'il en faudra pour incorporer toutes ces choses: il faut donc en former des trochisques de la grosseur d'vne fueille de meurte, les marquer, & les serrer en vn pot de verre: d'autres font dissoudre l'Ambre en huile de Ben (qu'on appelle autrement Oleum Balaninum ou Mustelinum) en vn pot de verre, & auec cest huile ils incorporent le reste.

Mais les trochisques de gallia moscata, selon Nicolas Alexandrin, sont faits de Mastic deux onces: de gomme, vne once: de Camfre, vn scru pule: ces choses estans pilees bien deslié, il les faut reduire en trochisques auec eau Rose, les faire seicher à l'ombre, puis les piler de rechef bien deslié: apres il faut faire cuire ceste poudre en huile de Iasemin, qu'on apelle autrement sambaceum ou sambacinum, & y adiouster de Canelle, de Gyrofles, de Noix muscate, de chacun demie once, & en former les trochisques, lesquels faudra oindre auec Musc dissous en eau Rose.

C'est mal entendu à Nicolas de mettre d'huile sambucin quatre Onces: & aussi de ce qu'il ordonne de le faire cuire iusqu'à la moitié. Auiourd'huy on faict dissoudre le mastic en poudre, en vne drachme d'huile, sur les cendres chaudes, puis on y adiouste la gõme en poudre, & le Camfre, y mettant vn bien peu d'eau Rose.

En

En la compoſition de Alipta moſchata, ſelõ Nicolas Alexãdrin, entre de ladanum bien pur & net, trois onces: de Styrax calamite, vne once & demie: de Styrax rouge, vne once: de bois d'Aloes, deux drachmes: d'Ambre vne drachme: de Camfre, vn ſcrupule & demy: de Muſc, demy ſcrupule: d'eau Roſe, autant que beſoin ſera.

Il faut piler le Ladanum à part, & le piler groſsierement: les deux ſtyrax, il les faut piler enſemble vn bien peu, & les paſſer par vn crible bien cler, à fin de les nettier: puis il faut mettre tous les trois en vn plat, à l'ardeur du ſoleil, ou bien ſans cella en double vaiſſeau, à fin de les faire fondre, pluſtoſt que non pas par la chaleur violente d'vn mortier & d'vn pilon: & lors qu'ils ſeront fondus, il les faut bien & longuement demener & piler, en vn mortier, faiſant bien premierement ſeicher & le mortier & le pilon, au ſoleil ou au feu, y adiouſtãt petit à petit le bois d'Aloës en poudre: cela faict il faut piler en vn autre mortier quelque nombre d'amandes bien huileuſes, & quand le mortier & le pilõ ſerõt bien enhuilez de ceſt huile, il faut ietter là les amandes, & y piler premieremẽt l'Ambre, ſecondemẽt le cãfre, & le muſc, les arrouſant auec vn peu d'eau roſe, & meſler

cecy auec le reste, & former les trochisques: toute la façon de faire ceste composition est presque prinse & tiree du mesme Nicolas.

Les trochisques d'Agaric, comme Mesues les descrit, sont composez d'Agaric choisi & mis en poudre, duquel on forme des trochisques, auec du vin de l'infusion de Gingembre.

Les trochisques de spodio, sont faits de spodium, quatre drachmes: de Roses rouges, sept drachmes: de semence de pourpier, de suc de Regalisse, de chacun deux drachmes: & faut incorporer tout cela auec mucilage de la semence de l'herbe aux puces, & en former des trochisques de la pesanteur d'vne drachme.

Le Spodium des Arabes qui entre en ceste composition, doit estre le vray, & non pas de l'yuoire bruslé: il se faut biẽ garder aussi de metre le spodiũ des Grecs, qui est vne chose qu'õ trouue és fourneaux, fort semblable à la Põpholix ou Tutie, de laquelle il ne faut iamais vser és medicamens qu'on prẽd par la bouche, mais en ceux seulement qu'on applique en dehors.

Pour faire les trochisques de terra Sigillata, comme Mesues les à descrits, il faut prendre le sang de dragon, de gomme arabique rostie, de spodium, de Ramich, de Roses, de semence de Roses, d'Amidon rosti, d'Acacia, d'hypocistis, de fleurs de grenadier, de boli armeni, de terre scellee (qu'on dit sigillum lemnium) de Coral, de

de perles, d'Ambre à patinoſtres, de gõme diagragant, de Pauot noir, de chacun trois drachmes & demie: de ſemence de pourpier roſty, de corne de Cerf bruſlee, d'Encens, de noix de Ciprez, de chacun deux drachmes: & faut former les trochiſques auec eau de Plantain.

Les trochiſques de ſucino (qui eſt l'ambre à patinoſtres) ſelon que Meſues les deſcrit ſont compoſez d'Ambre à patinoſtres, ſix aureos: de Corne de Cerf bruſlee, de gomme arabique roſtie, de Coral bruſlé, de gõme diagragant, d'Acacia, d'hypociſtis, de fleur de grenadier, de maſtic de lacca lauee, de Pauot noir roſty, de chacun deux aureos: d'Encens, de Saffran, d'Opium, de chacun vn aureum & demy: & faut former les trochiſques auec de mucilage de la ſemence de l'herbe aux puces.

Ceſte compoſition eſt auſſi appellee Diaelectra ou Diacarabe.

La huictieſme ſection eſt des poudres.

QVand nous auons cõmencé à traicter des antidotes ou electuaires, nous auõs touché cõme en paſſant, quelque mot des poudres, quãd nous auõs dict q̃ les poudres, de quoy on fait les antidotes, doyuẽt eſtre gardees en boittes de verre; & que quelquefois, meſmement quand on s'en veut ſeruir, on les reduit en electuaires ſolides: meſmes bien ſouuent, des le commencement on les incorpore auec miel, ou quelque autre choſe, & les garde on ainſi, les laiſſant cuire à leur propre

propre chaleur & naturelle, qu'on appelle communement fermenter.

Quant aux autres poudres, si quelcũ en est curieux, il ne faut que voir Mesues en la huictiesme sectiõ: i'ay deliberé de parler seulement des poudres qui seruent és viandes & sausses.

La poudre qu'on dit de menuës espices, est composee de Gingembre blanc, vne liure: de bon Poyure, quatre onces: de noix muscate, deux onces: de Gyrofles de graine de paradis, de chacun vne once: de bonne Canelle, demie once. de tout cela il faut faire vne poudre.

La poudre qu'on appelle poudre blanche, est faite de Gingembre blanc & bien net, vne liure, lequel il faut mettre en poudre.

Mais la poudre qu'on appelle fine, qui est aussi la meilleur, se fait de Gingembre blãc, demie liure: de graine de paradis, deux onces. ces choses estans pilees il faut mesler parmy de Saffran deux drachmes, & les arrouser peu à peu de vin-aigre, afin qu'elle prenne la couleur du Saffran, & faut piler & demesler le tout ensemble longuement.

Pour faire la poudre de Duc qu'on appelle, il ne faut sinon mesler pour chacune liure de sucre, vne once de bonne Canelle.

La neufuiesme section est des huiles.

NOus auõs mõstré en ceq̃ no⁹ auõs fait sur Mesues, qu'il y à en tout qua

quatre genres d'huiles ; le premier est celuy qu'on tire des Oliues, soyét meures ou non, que nous appelons huile simplement, & le vulgaire l'appelle huile commun. Le second est celuy qu'on tire par expression des semences huileuses : le troisieme est celuy qu'on fait par la force du feu, soit en montant ou descédât. Le quatrieme est celuy qu'on fait auec huile, mais on fait cuire dedans quelques parties des plantes ou des animaux.

Quant au premier genre, il est assez cogneu de chacun, aussi le laisse-ie tout à escient : & m'arresteray à traicter des autres trois genres.

L'huile donc d'Amandes douces se fait d'Amandes sans peler], pilees en vn mortier de pierre, reduites en pains, lesquels on fait chauffer à la vapeur d'eau chaude, la ou on les pestrit longuemét auec les mains : & quand ils sont assez chauds, on les enueloppe en vn cabas de genest, ou en vn sac de caneuar que on fait chauffer, puis on les met à la presse chaude, & par ce moyen on en tire vn huile fort cler & fort doux. On le peut bien aussi faire autremét, comme nous l'auons monstré sur Mesues, Second genre d'huiles.

Par ceste mesme façon on fait l'huile d'Amandes ameres, de Pistaches, de Pignolats, de Noisettes, de Noix d'Inde, de Been, de noyaux de Pesches, de noyaux de Cerises, de semẽce de Courge, de Cocombre, de Melons, de Palma Christi, de Staphis agria ou herbe aux poux, de Carthame, de Chanure, de Lin, de Pauot, de Iusquiame, & autres semences huileuses : lesquels huiles peuuent aussi estre extraicts à la façon du troisieme genre d'huiles.

Mesues. L'huile laurin se fait des fruicts du laurier meurs & freschement cueillis, lesquels on pile en vn mortier, & les fait-on cuire en eau, puis on les pressure au pressoir.

On peut tirer d'huile des fruicts freschemẽt cueillis de Murte, de Geneure, de Terebinthus, de Lentisque, tout en la mesme façon que l'huile Laurin.

Vray est que l'huile Laurin composé est plus en vsage que non pas ce simple duquel il sera tantost parlé au quatrieme genre. Mais l'huile Laurin simple, nous est apporté de Languedoc & Prouence, ou il y a grande quantité de ces fruicts de Laurier.

Troisieme genre d'huiles. L'huile d'œufs se fait des iaunes d'œufs, qu'on à faicts endurcir à force de bouillir, au nombre

de

de trente ou enuiron, & apres qu'ils sont bien durs on les eſmie entre les mains, dãs vne poiſle à frire plombee, & les fait-on fricaſſer à feu moyen, les remuant touſiours auec vne cuillie-re, iuſques à ce qu'ils deuiennent rouges, & que on en voye ſortir & couler l'huile. *Meſues.*

Quand nous auõs traicté de ceſt hui le ſur Meſues, nous auõs enſeigné quel ques autres moyens de le faire: meſme aucuns apres qu'ils ſont fricaſſez les mettent en vn ſac, & les preſſent au preſ-ſoir.

L'huile de Geneure ſe fait des eſclats & rabo-tures de bois de Geneure, enclos en vn pot ſoli-de, autour duquel on fait du feu cler, & l'huile deſcẽd en vn autre pot qu'on à agencé deſſous. *Meſues.*

Quant au reſte qui appartient à la compoſition de ceſt huile, & autres qui ſe font en ceſte meſme façõ, on le pour-ra voir en Meſues: ſemblablement la façon de faire l'huile appellé des Philo ſophes, l'huile de tartre, & pluſieurs au-tres ſemblables, deſquels ie n'ay pas voulu faire plus grand diſcours, à cau-ſe qu'il en à eſté parlé là aſſez ample-ment, auec ce qu'ils ne ſont pas aiour-d'huy en grand vſage.

Le quatrieme genre d'huiles ſe fait des parties de quelques plantes & ani-maux, leſquels apres auoir laiſsé leur *Quatrieme genre d'huiles.*

vertu & faculté en l'huile, ou les faisant tremper seulement, ou les faisant bouillir, on les coule & les presse: & si dans l'huile demeure quelque humeur, on le fait cõsumer le faisant bouillir. Mesmes les huiles qu'on fait auec quelque suc liquide, ou bien auec quelque suc sec ou autre liqueur, qu'on fait dissoudre en quelque humeur, comme en du vin, il les faut faire cuire iusques à ce que l'humeur soit consumé: car autrement l'humeur superflu qu'y resteroit, seroit cause de faire pourrir ou moisir l'huile: pour cognoistre quand l'humeur sera tout consumé, il ne faut que prendre vn peu de cest huile auec la spatule, & le ietter dans le feu, car s'il brusle c'est signe qu'il est pur, mais s'il petille, c'est signe qu'il y à encores d'humeur de reste: dauantage pendant qu'il bouillit dans le chauderon auec l'humeur, il petille, & fait des bouteilles: mais quand le suc est tout consumé, il se tient coy; mesme si on en met vne goutte sur la main, on verra l'humeur au dessous, & l'huile nager par dessus.

Les huiles qu'on fait auec des fleurs, on les fait cuire pour la plufpart à la chaleur du Soleil en Esté, ou bien à petit

tit feu,ou à tous les deux.

Les huiles qui ſe font des animaux, ſe font de façon qu'on les met tous viuans en l'huile,à fin de les y faire mourir, comme les Scorpions, les Serpens, les Grenoilles, les Formis, & les Renards.

L'huile Roſat, ſelon Nicolas, ſe fait en ceſte ſorte : on fait cuire vne liure & demie de Roſes pilees bien longuement, en deux liures d'huile laué,en double vaiſſeau,& puis on les preſſe en vn linge blanc,au preſſoir.

Auiourd'huy pour faire l'huile roſat, on prend les roſes toutes freſches, meſme ſans oſter le blãc qui eſt au deſſous, qu'on appelle ongles, & les fait-on trẽper quelques iours, ou meſme quelques moys, en huile laué ou huile fait d'Oliues verdes, qu'on appelle Omphacin,dans vn pot de verre ou de Caillou, les laiſſant au Soleil: & apres en hyuer quand on s'en veut ſeruir on y adiouſte quelque peu de ſuc de Roſes ou de vin, & le fait-on cuire en double vaiſſeau, de peur qu'il ne bruſle, & que par ce moyen il acquiere mauuaiſe odeur, eſtant ainſi fait on le ſerre pour garder: on fait de meſme façon l'huile auec fleurs de violettes: & auec fleurs de

Camomille on faict l'huile Camomellin, que Mesues commande de faire en huile doux,& de le faire cuire en double vaisseau : on en peut faire aussi de mesme auec fleurs deMelilot,d'Aneth, de Lis, de Glayeul, de Violier iaune,de blanc d'eau,ou lis d'Estan : mais il faut estre aduertis que quand on veut faire l'huile de fleurs de lis, il se faut souuenir d'ostcr les petits filamés iaunes qui sont au dedans.

L'huile de Coings,que les Latins appellent Melinum , ou oleum Cytoniorum, se fait de Coings aigres & brusces pilez en vne suffisante quantité d'huile omphacin , lesquels on laisse au Soleil l'espace de quinze iours,& apres on les fait cuire auec ius de coings ,'en double vaisseau , l'espace d'enuiron quatre heures : cela estant fait on change & la chair de Coings & le suc,& les met-on derechef au Soleil : & puis on les fait cuire,comme au parauant:ce qu'il faut reiterer deux ou trois fois.

Aucuns ostent l'escorce & la semence aux Coings qu'ils veulent employer à faire l'huile , mais il me semble qu'il n'en est ia besoin, sinon que les Coings soyent sales ou à demy pourris qu'il faille

faille nettier.

Pour faire l'huile masticin, on prend d'huile rosat douze onces: de Mastic, trois onces: de bon vin, huict onces: puis on fait cuite tout cela ensemble, iusques à ce que le vin soit consumé. *Mesues.*

On fait auiourd'huy cest huile auec d'huile commun, au lieu qu'il le faudroit faire auec huile rosat, ou huile omphacin, ou pour le moins auec huile laué, & le faire cuire en double vaisseau: quand le vin est presque cõsumé, on y met petit à petit le Mastic en poudre, le remuant cõtinuellemẽt iusques à ce qu'il soit fondu & meslé auec l'huile: si on le fait cuire plus lõguement il perd sa force & vigueur.

L'huile Mirtin est fait de fruicts de Meurte frez, demie liure: d'huile omphacin, c'est à dire tiré d'oliues verdes, ou d'huile laué, vne liure & demie: mettez les ensemble au soleil, ou bien faites les cuire auec quatre onces de vin blanc, qui soit neãtmoins rude & brusc, iusques à ce que le vin soit cõsumé. On le peut bien aussi faire par expressiõ, ou bien le faisant cuire en eau, & recueillant l'huile qui nagera par dessus auec vn cuillier.

L'huile Nardin, selon que Mesues l'a descrit, est cõposé de Spica nardi, trois onces: de vin & d'eau, de chacun deux onces & demie: d'huile de Sisame demie liure: les faisant cuire en double vaisseau à petit feu, l'espace d'enuiron quatre heures, les remuant souuent.

On les pourra bien aussi faire cuire, iusques à ce que le vin & l'eau seront consumez: vray est qu'il faudra faire trẽper la Spica dans l'eau & le vin, quelque temps au parauant. Il se peut bien faire aussi d'huile nardin, selon la description de Nicolas Alexãdrin, qui est bien de grande vertu, mais aussi est il plus cher: qui voudra sçauoir comme il le faut faire, il le pourra apprendre de luy-mesme, car il l'enseigne bien au long.

Mesues. Pour faire l'huile Costin il faut prendre de Costus amer, deux onces: de Canelle, vne once: des summitez de Mariolaine, huict onces: de vin odorant, autant que besoin sera, & faut faire trẽper ces choses ensemble, l'espace de deux iours, & auec deux liures d'huile de Sisame ou Iugiolime, les faut faire bouillir sept heures entieres, ou iusques à ce que le vin soit consumé, puis le

On en peut mettre 8. onces, ou enuiron.

le faut preſſurer, & le ſerrer pour garder.

Pour le Coſtus, on peut prendre le vray, qui n'eſt autre choſe que ce qu'on appelle auiourd'huy Galanga maior: ou bien en ſon lieu on pourra mettre la racine d'Aunee, ou de ſilphium, ou quelque autre ſemblable, pluſtoſt que de mettre le Coſtus vulgaire des boutiques, auquel n'y a aucune qualité apparante.

L'huile de Rue eſt fait de feuilles de Rue toutes freſches, leſquelles on laiſſe tremper en huile tout vn eſté, au Soleil, & quand l'eſté eſt paſsé on le fait cuire, & apres l'auoir preſſuré, on le ſerre pour le garder. Les huiles de Menthe & d'Abſinthe ſe font de meſme.

L'huile d'Euforbe ſe fait tout de meſme que l'huile de Maſtic. Car on prend l'Euforbe en poudre, ou bien s'il eſt encores frez, recent, & mol, en bien petites pieces, & le met-on peu à peu dans du vin & de l'huile tous bouillans, puis on les fait cuire iuſques à ce que le vin ſoit conſumé, les remuant touſiours.

L'huile de Caſtoreum ſelon Nicolas, eſt composé d'vne once de Caſtoreum, cuitte en vne liure d'huile, iuſques à ce

que la tierce partie soit consumee, & laisse-on le Castoreum dedans, & le serre-on.

On peut bien aussi cuire cest huile auec vn petit de vin, comme enuiron deux onces, car à dire vray si on le fait cuire tout seul, l'huile se bruslé, & deuient noir, & si le Castoreum perd sa vertu. Mais aussi on le pourra bien faire sans vin, le faisant cuire à la chaleur du soleil, & le remuant souuent.

L'huile de vers de terre est fait de vers de terre bien lauez en vin blanc, puis cuits en huile & vn peu de vin rouge, iusques à ce que le vin soit consumé : ce qu'estant fait on le coule & le pressure-on legerement, puis on le serre pour garder.

Aucuns pilent les vers apres qu'ils sont cuits, & les meslent parmy l'huile, de sorte qu'il ressemble à vn onguent, ce que n'est pas mauuais, ny sans profit.

La dixieme section est des Onguens.

LEs Onguens lesquels ont ainsi esté appellez à cause qu'on en oinct les parties, sont de plus solide & plus espesse consistence que les huiles, mais aussi ils sont plus liquides que les cerats, comme cela se peut aisement congnoistre par les compositions des onguents

tant

tant de Galiẽ que des autres autheurs. La matiere de laquelle on les faict, eſt prinſe des parties des plantes, & de pluſieurs parties des animaux, pareillement des metaliques, & de quelques vns terreſtres : ſi en la compoſition d'iceux y entre quelque ſuc freſchement tiré & liquide, on le faict conſumer en cuiſant, comme nous auõs enſeigné és huiles : mais ſi ces ſucs qu'y entrent ſont ſecs, il les faut diſſoudre en quelque humeur.

Si auſſi en la compoſition d'vn onguent entre quelques herbes, ou il les faudra mettre en poudre, ſi elles ſont ſeiches, & les meſler auec le reſte, comme on faict les metaliques & terreſtres & pluſieurs autres : ou bien on les met en infuſion, & les faict on tremper en quelque humeur, comme en du vin, encores qu'elles ſoyent verdes, puis on les faict cuire, & les exprime on bien: apres on faict cuire ceſt humeur, ſoit vin ou autre, auec le reſte de la compoſition, iuſques à ce qu'vn tel humeur ſoit conſumé.

Quãt aux liqueurs ſeiches, gommes, & Reſines, ou il les faut piler, à ſçauoir quand elles ſont bien ſeiches : ou bien

les diſſoudre auec le pilon chaud, ou bien en quelque humeur propre & conuenable, principalement quand elles ſont fort humides.

Or en general on fait tous onguents, ou au feu, ou en les demenant fort longuement, comme on faict l'onguent de litharge, qu'on dict nutritum, auec huile, vinaigre, & autres choſes : comme auſſi les autres choſes qui ſe font auec nutrition, comme nous en auons parlé au ſecond liure.

Comme auſſi l'argent vif, il le faut meſler auec le reſte hors du feu, ou autremẽt ſi on le mettoit ſur le feu, il s'en iroit ſoudain tout en fumee.

C'eſt auſſi vne reigle generalle, qu'és onguents, cerats, & emplaſtres, il faut mettre moins d'huile, de cire, & autres choſes ſemblables qu'on y adiouſte pour dõner corps, tãt en eſté qu'en hyuer: à cauſe q̃ la froidure de l'hyuer fait endurcir les choſes, encores qu'elles ſoyent bien liquides : & au contraire la chaleur de l'eſté fait fondre & liquefier les choſes dures, tellement qu'elles deuiennent molles.

On fait donc fondre ſur le feu, la cire enſemble auec l'huile, & quand ils ſont fondus

fondus on les oſte de deſſus le feu, & pendant qu'ils refroidiſſent on les remue continuellemẽt, & quand ils ſont deſia vn peu refroidis, tellement qu'ils commencent à ſe prendre, on y meſle les poudres peu à peu, ce qu'on fait fin que longuent ne demeure grumeleux. D'autres laiſſent du tout refroidir l'huile & la cire dans la poille, & puis les raſclent auec vn cuillier ou vne ſpatule de fer en petites pieces, leſquelles ils mettent en vn mortier, dans lequel ils le demeinent longuement, y adiouſtant peu à peu les poudres : & ceſte obſeruation doit eſtre gardee en pluſieurs de ces onguents.

L'Onguent appellé Aureum, ſelon que Meſues l'a deſcrit, eſt composé de cire iaune, ſix onces: de bõ huile, deux liures & demie: de Tormétine, deux onces: de Reſine de pin, & de Colophonienne, de chacun vne once & demie: d'Encens, de Maſtic, de chacun vne once: de Saffran, vne drachme. *Vnguent. regis.*

On fait fondre la Cire auec l'huile, & puis on y adiouſte les reſines en poudre, les reſines eſtant fondues on y met la Tormentine, & ſoudain on l'oſte de deſſus le feu, & quand il eſt refroidy, on y adiouſte les autres poudres.

L'onguent

L'Onguent Pompholigos bastard est composé d'huile rosat, dix onces : de cire blanche, cinq onces: de Ceruse lauee, quatre onces : de Plomb bruslé, de Pompholix, de chacun deux onces : d'Encens, vne once: il faut faire cuire l'huile Rosat auec suc de Morelle, iusques à ce que le suc soit tout consumé, & lors y faut adiouster la cire, & finalement tout le reste mis en poudre tres-deliee, à sçauoir quand il sera refroidy dans le mortier, en la maniere que i'ay dit cy deuant.

En la composition de cest onguent, il suffit d'y mettre deux onces, ou deux onces & demie, de cire, car si on y met toute la quantité qui est mise en la description, ce sera plustost vn emplastre qu'vn onguent. Il faut aussi se prendre garde qu'on y mette la vraye Pompholix, & non pas la Cadmie, cõme on fait auiourd'huy pour la plus part.

L'Onguent qu'on appelle Basilicum, surnommé petit, selon Mesues, est composé de Resine, de Poix, de Cire, autant de l'vn que de l'autre: & d'huile, autant que besoin sera.

Nous auons enseigné au commentaire que nous auons fait sur Mesues, que cest onguent, qu'on dict Tetrapharmacum, à cause qu'il est composé de quatre simples, est autrement fait, selon la description de Galien & de Paulus.

On

On fait dõc fondre la cire auec l'huile,& eſtans fondus on y meſle la poix & la Reſine en poudre,& apres qu'elles ſont fondues,on les retire du feu:Mais ſi on y met la poix pilee groſſierement, elle ſe fond plus mal-aiſement, à cauſe dequoy il la faut laiſſer plus longuement ſur le feu, tellement que l'onguẽt ſe bruſle aucunemẽt, & en deuiẽt noir. On le peut faire de cire & de Reſine, demie once : d'huile, deux onces: de poix vne once.

Pour faire l'onguent nommé Ægyptiac, ſelon Meſues, il faut prendre du verdet, cinq aureos: de miel,quatorze aureos:de vinaigre bien fort, ſept aureos: & faut faire bouillir le tout ſur le feu,iuſques à ce qu'il ſoit aſſez eſpez.

Il faut premierement faire cuire quelque peu , le Miel auec le vinaigre, & puis on y meſle le verdet, & l'acheue on de cuire : pour cognoiſtre quand il ſera aſſez cuit, nous auons enſeigné cy deuant les marques & enſeignes, à ſçauoir ſi mettant vne goutte ſur vn plat d'eſtain , ou ſur vn marbre , eſtant refroidy il eſt prins, & ne coule point, & ſi ne s'attache pas au plat , ou au marbre. Si on

fait cuire le verdet, il en deuient rouge, & par ainsi il n'espouuante pas tant les malades comme s'il estoit verd.

L'onguent blanc de Rasis est composé de Cire blanche, vne once : de Ceruse lauee en eau rose, deux onces ; d'huile rosat, quatre onces. *Vne once.* Aucuns y adioustent vn peu de vinaigre : d'autres y mettent aussi vne once de litharge : d'autres deux drachmes de Camfre : d'autres encores deux blanc d'œufs : & tous font bien selon la diuersité des intentions du medecin.

Plusieurs mettent auiourd'huy toutes ces choses en la compositiõ de cest onguent, horsmis le Litharge. D'autres y mettent d'huile, douze onces ; de Ceruse, & de cire blanche, de chacun quatre onces.

L'onguent desficatif rouge bastard, est composé de Cadmie en pierre, de terre seellee, de chacun quatre onces : de litharge d'or, de Ceruse, de chacun trois onces; de Camfre, vne drachme : de Cire, cinq onces ; d'huile rosat, & d'huile violat, de chacun six onces.

Il seroit bien meilleur si on y mettoit seulemẽt d'huile rosat, qui fut fait auec huile omphacin, car il seroit plus adstringent & plus desficatif.

Il faut nourrir le Litharge quelque tẽps auec les huiles, sur le feu ; & apres cela on y fait fondre la cire ; finalement on y

'on y met le reste en poudre deliee petit à petit.

L'Onguent appellé Enulatum bastard, est composé de racines d'Aunee cuittes en vin-aigre, pilees & passees par le crible, vne liure de graisse de poic, d'huile commun, de chacun trois onces: de cire neufue, d'argent vif esteint en la saliue humaine, prinse a ieun, de Tormétine lauee, de chacun deux onces: de sel commun en poudre, demie once.

Il faut faire fondre la cire auec l'huile, & puis la graisse: apres il y faut adiouster la chair de racine d'Aunee, puis l'argent vif, & le sel, & finalemét la Tormentine. Aucũs mettent du souphre au lieu de l'argent vif, ce qui est bien plus salutaire: d'autres n'y mettent ny l'vn ny l'autre.

Pour faire l'onguent qu'on nomme Populeum, selon la description de Nicolas, il faut prendre des ieunes reiettons de peuplier, demie liure: de feuilles de pauot noir, de Mandragore, de Iusquiame, de Morelle, de Ioubarbe grande & petite, de Laictuë, de Glouttéron, d'Escudez, de Violettes de Mars, de sommitez de Ronces fort tendres, de chacun trois onces: de graisse de porc sans sel, trois liures.

En ces quatiers les ieunes bourgeõs de peuplier & les herbes ne viennent pas en mesme temps: car le peuplier commence à bourgeonner au mois de

Mars,& les herbes ne sont en vigueur que ne soit au mois de Iuin ou enuirõ: parquoy nous prenons les reiettons de peuplier en leur saison,& les pilõs tous seuls en vn mortier,puis nous y mettõs la moitié autãt de graisse de porc mondee(que nous appelõs communement suif doux)&les pilons longuement ensẽble: & ainsi acoustrez nous les serrõs en vn pot bien couuert, pour cinq ou six sepmaines ou deux mois, iusques à tant que les herbes soyẽt en vigueur: & lors nous les hachons & pilons chacune à part,auec vn pilõ de bois:car on ne les sçauroit piler toutes ensemble, tant à cause de la multitude,que à cause de la viscosité: estans toutes pilees nous les faisons cuire auec le suif & les bourgeons de peuplier, & les passons par le crible tout ensemble:mesme si be soin fait nous les faisons vn peu recuire,puis nous les serrons pour garder. Si tu veux que l'õguent soit bien verd, il ne faut que adiouster à la decoction deux poignees de Solanum ou Morelle pilee: & non pas comme font aucuns malicieux qui ne font point de cõscience d'y metrre du verd.

L'Onguent appelé Triapharmacum
se lon

ſelon Meſues,eſt compoſé de litharge mis en poudre biẽ deliee,& puis demeſlé longuement en vn mortier, iuſques à ce qu'il ſoit de bonne conſiſtence & eſpeſſeur, l'arrouſant peu à peu d'huile & de vin-aigre,mettãt tãtoſt l'vn & tantoſt l'autre:mais qui le feroit cuire iuſques à ce que le vin-aigre ſoit conſumé,&que le litharge fuſt fondu,pour le rendre plus eſpez, il en feroit vn emplaſtre.

L'Onguent qu'on dit Apoſtolorum, que Auicena à deſcript au cinquieſme canon,eſt compoſé de Tormentine, de Cire blãche,de Reſine,d'Ammoniac,de chacun quatorze drachmes:de verdet, d'Opopanax,de chacũ deux drachmes: de Sarraſine longue,d'Encens maſle,de Bdellium, de chacun ſix drachmes: de Myrrhe,de Galbanum, de chacun quatre drachmes: de litharge, neuf drachmes. Il faut faire tremper le Bdellium, s'il eſt mol,l'ammoniac,& l'Opopanax, en bon vin-aigre,toute vne nuict, l'endemain il les faut faire chauffer & les couler, puis les peſer derechef: & ſi le pois qui y doit eſtre y eſt, il y faut meſler la Tormentine, laquelle aſſemblera tellement le tout, qu'à

C'eſt onguent eſt ainſi appellé à cauſe qu'il eſt cõpoſé de douze ſimples qui eſtoit le nombre des Apoſtres.

grande peine pourra on faillir apres: mais il faudra nourrir quelque peu de tẽps le Litharge en huile, hors du feu: puis le mettre sur le feu, & quãd il commencera à s'eschauffer il y faut mettre la cire: laquelle estant fonduë il le faut retirer du feu, & y mesler les liqueurs preparees comme i'ay dit, & quand il commencera à refroidir, il y faut adiouster peu à peu, tout le reste en poudre, mesme de Bdellium s'il est trop sec, comme est le nostre, qui est pour la pluspart sophistiqué.

En Esté il y faut mettre deux liures d'huile, & en Hiver trois.

On n'vse pas gueres de cest onguẽt, mais à cause que la cõposition est malaisee, & que les simples sont difficilles à mesler, on le baille bien souuẽt pour vn chef d'œuure aux apoticaires qu'on veut esprouuer.

Il y a vn emplastre en Nicolas Alexandrin qui a aussi le nom d'Apostolicum, mais il est bien diuers de cestuy-cy, mesme il y entre vingt & vn simple.

Quant à l'onguent appellé Martiatum par Hermolaus, ou Martianũ par d'autres, & de Althæa, Aregon, & Agrippa (qu'on dit vulgairement, les quatre onguents chauds) ie les ay laissez tout exprez, pource que on ne les compose que

ſe gueres ſouuent: que ſi on en a affaire, on trouuera la façon de les compoſer en Nicolas: comme auſſi l'onguent ſurnommé Comitiſſa, à cauſe qu'il fut inuenté pour vne certaine conteſſe, à fin de luy arreſter ſes mois, lequel eſt compoſé tout de choſes aſtringentes, comme auſſi l'Emplaſtre contra rupturam. Que ſi tu as enuie de ſçauoir la façon, ou bien que tu ayes affaire, tu trouueras la deſcription en ce que nous auons fait ſur Meſué, ſur la fin des onguens, là où nous auons auſſi parlé de l'onguent citrin, & de pluſieurs autres deſquels l'vſage eſt auiourd'huy perdu. Il eſt bien vray qu'aucuns ſe veulẽt encores auiourd'huy ingerer de faire l'onguent citrin, mais c'eſt ſans ſçauoir que Amentum dulce veut dire: car les vns le prennent pour la pierre du verre (qu'on appelle vulgairement Axungia vitri) d'autres pour le Gyp, ou plaſtre luiſant: d'autres pour quelque autre choſe: mais il ſe peut faire que ce mot d'Amẽtum, á eſté corrompu de la pierre Amianthus de laquelle on falſifie de noſtre tẽps d'Alun ſciſſile, pource que ils ſe reſſemblent bien fort, mais il y a ceſte differẽce que l'Alun bruſle, & l'A-

miantus est doux. Ils sont autant ou plus empeschés à deuiner que c'est que la pierre Antali, & que c'est que Gersa serpentaria, lequel mot a esté prins par fincope, de cerusa, comme il est assez clair & euident: car c'est comme de la ceruse ou Amidon (car aucuns luy dõnent aussi ce nom) qui est tiré de la racine de Vit de chien, ou de Serpentine, pilee & sechee sans lauer, selon aucũs, & selon d'autres, apres estre lauee en eau rose.

La onziesme section est des Cerats.

LA forme de medicament que nous appellons Cerat, & les Grecs Cerelæon, à cause de la Cire qui y entre, est comme moyen, quant à la consisten ce, entre les emplastres & onguens.

Le cerat refrigerant de Galien est composé de Cire blãche à force de lauer, vne once: d'hui le rosat fait auec huile omphacin, quatre onces formez vostre cerat en double vaisseau, lequel estant refroidi, veut estre batu longuemẽt auec eau bien froide, & finalement auec vn peu de vin-aigre blanc bien cler.

Il faut bien notter, que ce Cerat ne veut pas estre imbibé d'eau & de vinaigre, comme il a esté dit, sinon quand on s'en veut seruir: ce qu'on peut cognoistre par ce que i'en ay enseigné sur

Mesues

Meſues en la onzieſme ſection, le prenant de Galien : meſme auiourd'huy ſur la fin, on le laue en eau roſe : ce que ie ne trouue pas mauuais : mais ie ne ſuis pas d'auis qu'on le garde gueres long temps, principalement en aer chaud, car il perd ſa vertu, & ſi acquiert mauuaiſe odeur.

Le Cerat ſantalin de Meſues, eſt compoſé de cire blanche, trēte drachmes: d'huile roſat, vne liure : de roſes, douze drachmes : de ſantal rouge, dix drachmes : de ſantal blanc & iaune, de chacun ſix drachmes: de boli amerni, ſept drachmes: de ſpodium, quatre drachmes : de camfre, deux drachmes.

A ſçauoir le ſpodium des Arabes nō pas, celuy des Grecs, qui eſt chaud.

Quand ce Cerat eſt refroidi, & qu'ō l'a raiclé de la caſſe, on y meſle les poudres dans vn mortier, petit à petit, pluſtoſt que non pas pendant qu'il refroidit, comme i'ay dit cy deuant és Onguens.

Le Cerat ſurnommé ſtomachicum de Galié, eſt compoſé d'onguent nardin exquis, de Cire odorante, graſſe, & lauee, de chacun vne once, voire ſi c'eſt en hyuer: car en Eſté il n'y faut que ſept drachmes de Cire: il les faut donc faire fondre en double vaiſſeau, & les laiſſer apres refroidir, eſtant refroidy & raſclé, il y faut adiouſter de Maſtic & d'Aloës en poudre fort deſliee, de chacun vne drachme.

I'ay monſtré ſur Meſues, quand il

y faut mesler du verius d'Aigrez, ou du ius d'Absinte. Mesues fait ceste composition autrement, selon Galien : mesme il y a changé quelques simples, & leur quantité aussi.

Il y a vn autre Cerat de Galien, qui est aussi appellé stomachicum, lequel est cõposé d'huile de Coings, de cire blanche lauee, de chacun vne once : d'hypocisti demie once : & de cela faut former vn Cerat.

Ie serois d'aduis qu'on vsast de ces deux cerats surnommez stomachica, prins de Galiẽ, plustost q̃ de ceux qui se font auiourd'huy, la cõpositiõ desquels est prinse de Nicolas & de Mesues : encores q̃ l'vn soit bien benin, & de grãde vertu : & l'autre fort chaud, lequel n'est pas de Galien, cõme on peut aisément cõiecturer, par les Gyrofles, Noix muscate, Macis, Cubebes, & Galanga, qui estoyent incogneus à Galien.

Le Cerat stomachicum de Galien selon la description de Nicolas, est cõposé de Menthe, d'Absinte, de Mariolaine, de Stechas arabique, de feuilles de Laurier, de Camomile, de Roses, de chacun vn Manipule : de Cinnamomum, de Spica nardi, de Noix muscate, de Gyrofles, de Macis, de Cubebes, de Galãga, de chacun demie once. d'Encens, de Mastic, de chacun vne once : ces choses estans mises en poudre veulent estre incorporees auec de Ladanũ, & de Cire, de chacun huict onces : d'huile de Camomile, d'huile laurin

laurin, d'huile d'Aspic, d'huile de Mastic, & de huile rosat, de chacun vne once & demie.

Il faut faire fondre l'huile Laurin, l'huile de Camomile, l'huile Rosat, auec la Cire & le Ladanum ensemble, puis les oster de dessus le feu, & soudain les mettre dans le mortier, dans lequel il y faudra mesler le reste en poudre, les demenant longuement & bien fort, iusques à ce qu'il deuienne gluant & visqueux, y adioustant aussi l'huile d'Aspic, & l'huile de Mastic. Il y a vn autre Cerat de Mesues, qui est cõposé de Roses, de Mastic, de chacun vingt drachmes: de fueilles de Absinte seiches, quinze drachmes: de Spica indique, dix drachmes: lesquelles choses il faut incorporer & assembler auec quatre onces de Cire bien nette, & vne liure & demie l'huile rosat, les faisant fondre ensemble, puis les lauãt à diuerses fois en eau rose, & finalement en vin vieil, ius de Coings, & vn bien peu de vin-aigre.

La douziesme section: des Emplastres.

GAlien appelle ceste forme de medicament Emplastreux auec vn r, au genre feminin: ou bien il en fait vn adiectif Emplastrũ sans point de r. Mais

les Latins ont mieux aimé l'appeller Emplastrum,au genre neutre.

Qu'on luy donne tel nom qu'on voudra, emplastre n'est autre chose qu'vn medicament qu'on applique au corps, qui est dur & solide, composé quasi de toutes especes de simples medicamens, principalement de ceux qui sont gras & des secs. Car és emplastres entrent toutes les parties des plantes, les simples metaliques,& les terrestres: pareillement plusieurs parties des animaux, mesme q̃lquefois des animaux tous entiers. Vray est que les vns ne font qu'y laisser leur vertu & faculté, cõme le vin, le vin-aigre, l'eau, & les sucs liquides, car on fait cuire en ces choses la cõposition des emplastres,iusques à ce qu'elles soyẽt du tout consumees. Les autres n'y seruent que pour donner corps, & seruir de matiere aux emplastres sans y donner aucune vertu ou faculté,ou pour le moins bien peu: cõme sont le Litharge, la Cire, l'huile cõmun recent,& bien souuent les Resines. Quant à toutes les autres choses qui entrent és emplastres,elles seruent non seulement de matiere, mais aussi donnent quelque vertu & faculté aux compo

compositiõs.Par là on peut cognoistre, qu'é composant quelque emplastre on regarde à deux intentiõs & fins principales,asçauoir à la faculté,& à la consistence:car il doit estre de cõsistence espesse,dure,& gluãte.Il y a bien encores deux autres regars,assauoir de l'odeur, & de la couleur, mais ils ne sont pas de telle importãce que les premiers:mesme on y regarde plus pour s'acõmoder aux malades, que pour necessité qu'il en soit en la cõpositiõ,mais on a esgard que les malades sont par fois apprehẽsifs, ce qui est cause qu'on y a quelque esgard,mesmement à l'odeur:car si l'odeur est bõne,elle peut profiter au cerueau, au cœur, à la matrice : & au contraire,si l'odeur est mauuaise, elle peut nuire. Mais és choses qu'on prend par la bouche,on a bien plus de regard à la couleur,mais sur tout à la saueur:comme nous l'auons amplement discouru en nostre liure de la methode de composer les medicamens.

Entre les simples qui entrent és emplastres,on a accoustumé de mettre les racines,bois,fueilles,tiges,fleurs,& semences, seches & puluerisees ensemble,ou auec les autres : & les y met-on

presque

presque toutes les dernieres, lors que l'emplastre est quasi cuit, comme aussi la Sarrasine, la Gentienne, & la Camomile, lesquelles on y met lors que l'emplastre est hors du feu, selon l'enseignement de Galien. Il est bien vray que si quelques vnes de ces choses entrent en la composition, lors qu'elles sont fresches & encores verdes, ou il les faudra faire cuire en quelque humeur, puis les passer, pour puis les mesler auec le reste: ou bien si elles ont du suc, on en tire le suc, apres les auoir pilees: & se sert on de ce suc pour cuire les autres choses, & les fait-on tout consumer, n'y laissant rien que sa vertu ou faculté: cõme on le peut voir en l'emplastre de Ianua, qu'on dit aussi de Betonica: ce qu'õ obserue aussi és mucilages. Vray est q̃ à cause de leur viscosité, elles ne se consument pas tant que les sucs.

Quant au miel & à l'huile, il en demeure encores beaucoup, encores que l'emplastre soit parfaict.

Des sucs solides & endurcis, comme sont l'Aloes, l'hypocistis, le suc de Regalisse, l'Acacia, le Glaucium, le Lyciũ, l'Elaterium, & le Meconium, si quelcũ entre en la cõposition de l'emplastre, &

il est

il est encores recent & frez, il le faudra dissoudre & destremper en quelque humeur propre à nostre intention, lequel neantmoins il faudra faire consumer à force de cuire, auant que le mesler en composition, ou bien faire cuire toute la compositiõ iusques à la consomptiõ d'vn tel humeur. Mais si ces sucs sont bien secs, non pas tellement toutesfois qu'ils ne soyent encores biẽ malaisez à mettre en poudre, il faudra chauffer le pilon à fin de les faire secher, & par ce moyen les piler, sinon q̃ ce fust quelque suc assez aisé à esmier, comme sont l'Aloes, la Scãmonee, tant le suc que la liqueur. Or il faut notter q̃ tous ces sucs dõt nous auõs parlé, veulent estre meslez en l'emplastre, lors qu'il cõmence à refroidir, ou qu'il à desia la consistence d'vn Cerat, si nous voulons que tant la substãce que la faculté du suc, demeure en la cõposition de l'ẽplastre. Mais quãt aux sucs qui sont fort secs, cõme ils entrent bien peu souuent en la cõposition des emplastres, aussi au cõtraire les liqueurs, gõmes, resines, & simples metaliques, y entrẽt ordinairement. Quant aux liqueurs, cõme sont le Galbanum, l'Opopanax, le Sagapenum, & l'Ammoniac,

niac, on les fait trẽper & dissoudre en vin-aigre, en vin, ou en q̃lque autre humeur propre: estans dissous, on les coule, & les fait-on cuire iusques à ce que l'humeur soit consumé, & qu'ils ayent la consistence d'emplastre, & lors on en prend la quantité q̃ l'ordonnance porte: mais si dãs vn mesme emplastre entre deux, 3. ou 4. de ces liqueurs: mais en diuerse quantité, comme on voit, en l'emplastre Diuinũ, il faudra faire tremper, dissoudre, couler, cuire chacune liqueur à part soy, afin de prendre le pois & quantité de chacune qu'il faut: ce qu'on ne peut faire sans le couler premierement, à cause des esclats de bois, des semences, & autres ordures qui se trouuent ordinairement parmy ces liqueurs: q̃ si on en trouuoit qui fussent bien nettes, ou qu'on les peust biẽ nettier auec vn cousteau, on les pourroit biẽ peser tout au commencement, puis les dissoudre ensemble, les couler, puis les mesler auec l'ẽplastre, & lẽ faire cuire iusques à la cõsomptiõ de l'humeur meslé Mais si les sucs sont desia dissous coulez, pesez, & cuits à part, tellement qu'ils ayent la consistence d'emplastre, cõme i'ay dit cy-deuãt, il ne faudra que les

les adiouſter à la cõpoſition, lors que l'emplaſtre eſt cuit, ou peu s'ẽ faut. Aucuns toutesfois les deſtrẽpent auec vn peu de tormentine, encores qu'ils ayẽt eſté cuits auparauãt auant que les mettre auec le reſte, voire ſi en la compoſition entre de la Tormentine.

Le Galbanum ſe met quelquefois auec le reſte de la compoſition, l'ayant oſtee de deſſus le feu, apres eſtre premierement pilé auec vn pilon de bois d'autrefois, on le fait cuire vn biẽ peu: mais il aduient bien peu ſouuent qu'on le face beaucoup cuire. Quant à l'Ammoniac, le plus ſouuẽt on le fait beaucoup cuire, ou à part, ou auec l'emplaſtre, quelquefois neantmoins on le fait cuire vn peu moins. Il aduiẽt auſsi par fois, qu'on le remolit ſeulement entre les doigts, au pres du feu, ou à la chaleur du Soleil, & puis quand le reſte de l'emplaſtre eſt retiré du feu, on le met dedans, iuſques à ce qu'il ſoit fondu.

Si on met l'Ammoniac tout ſeul és emplaſtres, il les rendra ſecs & arides, pourtãt il faut qu'õ y mette de cire, ou de reſine, ou q̃lque autre choſe qui ſoit propre pour donner forme & conſiſtẽce emplaſtique à la compoſition.

Mais

Mais le vin, le vin-aigre, & autres semblables, il les faut tous faire consumer en cuisant, tellement qu'il ne demeure en la composition, sinon la vertu & faculté, cõme i'ay dit, selon la diuerse nature du vin, ou du vin-aigre : car le vin-aigre cõposé & fait de quelque vin brusc & rude, n'est pas de telle vertu cõme celuy qui est fait d'vn vin puissant. Dauantage vn vin-aigre subtil, pur, & blanc, sera bien de plus grande vertu pour subtilier & penetrer, q̃ ne sera pas vn autre de contraire nature. Parquoy on demande souuent diuers vins, selon la diuersité des medicamens: quelquefois on ordõne de prendre de quelque vin rude & aspre, cõme quãd c'est pour vn emplastre epulotique, c'est à dire qui sert à consolider ou cicatriser vne playe: d'autresfois on demande vn vin puissant, comme seroit le vin falerniẽ, à cause qu'il est beaucoup meilleur quãd il faut resoudre & digerer. Il faut donc que le medecin se dõne bien garde de distinguer ces choses, en ses escrits & ordonnances.

La fin pour laquelle on met l'huile és emplastres, est premierement afin qu'il serue pour les faire cuire: secõdement

mẽt afin de les rendre ſedatifs de douleur, reſolutifs, ou remolitifs: afin auſsi que la faculté acre, ou auſtere des medicamens, ſoit aucunement radoucie & diminuee.

L'Huile commun entre és emplaſtres pour y ſeruir de matiere: tellement que l'huile fondu auec la cire, ſont cõme le corps de l'emplaſtre, dãs lequel on met l'Euforbe, ou les autres choſes.

Il aduient neantmoins bien ſouuẽt, que l'huile ſert pour faire cuire les choſes metaliques, & le met-on quelquefois tout ſeul, quelquefois auec eau, ou vin, ou vin-aigre. On le met tout ſeul auec graiſſe, en la compoſition de Diachalciteos, afin de faire cuire le Litharge, & la Chalcitis.

Bien ſouuẽt auſsi on fait cuire le Litharge, apres l'auoir mis en poudre fort dеſliee: & le fait-on cuire, ou tout ſeul, ou bien auec les liqueurs dont à eſté parlé cy-deuãt, ſelõ la doctrine des Anciens, iuſques à ce qu'il ait la cõſiſtẽce de bouë ou fange, y meſlãt apres quelques autres metaliques, cõme ſont l'Eſcaille de bronze, & la Ceruſe, quelquefois au cõmencement, q̃lquefois apres ſelon la diuerſe intention du medecin.

Quant à l'huile vieil, encores qu'il serue aussi de matiere, neantmoins il y sert principalemét pour resoudre:mesme tant plus il sera vieil tant plus aura-il de vertu pour ce faire.

Séblablement l'huile Omphacin, ou vn autre huile qui ait semblable vertu de restraindre, entre és Emplastres, afin de refroidir & restraindre:& l'huyle laué, afin de refroidir & blanchir.

Tous huiles composez, & tous onguents aussi, peuuent entrer en la composition des Emplastres, non pas seulemét pour y seruir de matiere, mais aussi pour y laisser leur faculté & vertu.

L'huile y sert aussi quelquefois, pour corriger la trop grande siccité des resines, par trop seches, ou de la cire trop seche de vieillesse : ce que n'est pas besoin és resines fresches, car elles mesmes seruent à cela.

On ne met pas si grande quantité d'huile en esté, en la cópostion de quel ques Onguents, Cerats, & emplastres, comme on fait en hyuer: à cause que la chaleur de l'esté fond & rend liquide la composition: & au cótraire la froidure de l'hyuer rend le Cerat, Onguent, ou Emplastre, beaucoup plus dur & solide,

de, faiſant geler l'huile. Il y a meſme raiſon és reſines liquides, mais non pas tāt és ſeches, & en la cire auſſi: comme pour exēple, Galien dit qu'il faut mettre la quarte partie d'vn Cotyle d'huile en hyuer, & la huictieſme partie de la meſme meſure en Eſté: quelquefois le meſme autheur, met en vne compoſition, quatre Cotyles d'huile en hyuer, & trois en Eſté. Vray eſt que quant à la reſine & à la cire, tant plus elles ſeront graſſes, humides, & recentes, tāt moindre quantité y en faudra-il mettre, ſoit en hyuer ou en eſté: obſeruāt touſiours que la quantité ſoit encores moindre en eſté qu'en hyuer.

Le Miel entre en la compoſition de l'emplaſtre ſurnommé Panaciæ, & de quelques autres emplaſtres, afin de rēdre la cōpoſition emplaſtique, afin auſſi de deſecher, mondifier, digerer, & preſeruer de pourriture.

La cire ne ſert és emplaſtres, ſinon de matiere, ſans qu'elle adiouſte ou diminue rien à la faculté & vertu, non plus que fait bien ſouuent la reſine: vray eſt que la cire & la reſine n'entrent pas en la compoſition de tous les

emplastres, car il y en a, qui ont assez d'autres choses en leurs compositions, qui leur seruent de matiere: comme en la composition de Diachalciteos, il n'y entre ny cire ny resine: car la Chalcitis, le Litharge, & la graisse mondee de ses peaux, & cuitte auec l'huile, luy seruēt assez pour luy donner corps. Pareillement les emplastres où entre le Ladanum, mesmement quād il y en a bonne quantité, il leur sert au lieu de cire, tellemēt qu'il n'est ia besoin d'yen mettre.

Au reste, où la Cire est recente, & par consequent grasse & plus gluante, de laquelle il faut mettre moindre quātité en Esté, comme aussi de l'huile, & au contraire plus grande quantité de l'vn & de l'autre en hyuer, comme aussi de poix & des resines, pour mesme raison. Mais quand la Cire est fort seche, soit qu'elle soit telle naturellemēt, ou de vieillesse, il ne la faudra pas cuire si longuement: mesme bien souuent il la faut humecter auec de l'huile, ou auec quelque resine plus liquide. Il faut aussi notter, que bien souuent on met la cire blanche és emplastres, afin qu'ils en soyēt plus blācs, soit que

q̃ la cire soit blāche naturellement, ou qu'elle soit blanche à force de lauer. La Propolis a la mesme consistence que la Cire, mais elle a vne fort grande vertu d'attirer: laquelle faculté n'est pas en la cire, ou pour le moins bien petite. Vray est qu'elle a quelque peu de vertu de digerer. Mais il y a quelque differēce entre digerer & attirer, comme Galiē dit au commencement du septieme liure compos. pharm. gener. Parquoy on met le plus souuent la Propolis és emplastrés, lors que l'emplastre est hors de dessus le feu, à fin que sa vertu attractiue ne se perde & esuanouysse.

Il n'y a rien qui entre plus souuent és Emplastres composez par les Anciens Grecs, que la gomme d'Encens: la Myrrhe & la Sarcocolla y entrent bien aussi souuent: le Bdellium & le Stirax y entrent par fois: les autres choses y entrent bien peu souuent, horsmis que les Arabes & les modernes mettent bien souuent le Camfre, & quelques autres choses en leurs compositions.

Dauantage on met bien souuent l'encens és Emplastres, à fin de rabatre la violence des autres choses plus violentes: quelquesfois aussi à fin de leur *Comme au 5. liure de la Meth.*

donner & faire auoir forme emplastique, principalement quand il est recêt & bien gras: quelquefois aussi à fin qu'il cuise la cause de la maladie, & qu'il digere quelque peu. On y mesle pour les mesmes raisons la manne d'Encens, & outre ce à fin de restraindre quelque peu.

C'est la manne des Grecs.

Toutes les autres Gommes, entrent pour la plus part és emplastres, à fin de leur donner quelque faculté & vertu: & les met-on en la composition, vn bien peu auant qu'y mettre les resines, à cause qu'elles ont leur substance plus aquee & crasse, & au contraire les Resines sont plus aërees, & plus tenues, cõme nous l'auons monstré és simples. Que si les Gommes sont liquides & recentes, & que nous ayons desir, qu'vne bonne partie de leur humidité & vertu demeure en l'emplastre, il ne les faudra gueres faire cuire: ce que doit estre aussi obserué és sucs, liqueurs, resines, & plusieurs autres: à cause que si on les fait cuire longuement, elles en deuiennent plus seiches, & perdent leur force & vertu.

Les Gommes, les liqueurs, & les sucs seichez, veulent tousiours estre mis sur

la fin de la compoſition: que ſi on les veut premierement diſſoudre en quelque humeur, il les faudra cuire iuſques à tant que l'humeur ſoit conſumé, puis les meſler auec le reſte, lors que l'emplaſtre commencera à refroidir.

Les ſucs liquides qui ſont en la compoſition de l'emplaſtre de Ianua, veulent eſtre cuits en huile. Les herbes vertes, en la compoſition de l'emplaſtre de gratia Dei, veullent eſtre cuittes en vin, iuſques à tant que le vin ſoit conſumé.

On fait cuire les emplaſtres en huile comme l'Apoſtolicum, Ceroneũ, Oxycroceum, Diuinum, contra rupturam, Diachylon ou ex ſuccis, & de Ianua: ou en vin, cõme l'emplaſtre de gratia Dei.

Quant au Vitriol apres qu'il eſt diſſous en vinaigre, on le meſle en la compoſition, lors qu'elle eſt retiree du feu, ſe prenant bien garde qu'il ne bouille, ſuyuant l'aduertiſſement de Galien.

L'Erain bruſlé, le Verdet, le Calcitis, l'Aimant, le Boliarmeni, la terre Lemnienne, le Souffre, l'Orpin, & les autres choſes qu'on peut mettre en poudre, veulent eſtre mis en la cõpoſition tous les derniers, lors que la compoſition

eſt retiree du feu.

Les graiſſes on les met quãd la compoſition eſt encores ſur le feu, les remuant touſiours.

Le Saffran, on le diſſout en quelque humeur, & puis on le met en faiſant les Magdaleons, & le Muſc pareillement.

Des Reſines. Quant aux Reſines de Lentiſque, de Terbentin, de Meleze, de Pin, de Peſſe, de Sapin, & de Ciprez, on les meſle bien ſouuent és emplaſtres, pour leur donner conſiſtence, ou pour leur ſeruir de matiere, & leur donner corps auec le reſte, quelquefois à fin de les rendre gluants & emplaſtiques, car les autres choſes ne rendent point l'emplaſtre gras, ny propre à adherer à quelque partie, mais pluſtoſt aisé & facile à choir. Quelquefois auſſi on les y met, à fin de dõner à l'emplaſtre quelque vertu & faculté, comme de digerer, mundifier ou deſſecher, ou quelque autre vertu que la Reſine peut auoir en ſoy, comme ie l'ay enſeigné, quand i'ay parlé de la faculté de chacune, en mon traicté des ſimples. Nous enſeignerons cy aprez en ſon lieu, combien il faut mettre de chacune, & quand il les faut mettre en la compoſition. Encores que la

Tormentine ait vertu d'amollir, d'eſchauffer, & digerer, beaucoup plus grãde que la Cire, ſi eſt ce qu'on la met biẽ ſouuent és emplaſtres, ſeulement pour les rendre gluants, & non pas pour leur donner quelque nouuelle faculté, ou pour augmenter celle qu'ils ont deſia. Il en eſt de meſme des autres Reſines, qui ſont ainſi graſſes.

Mais quand en la compoſition entre de Tormentine, & quelques liqueurs ou ſucs ſeichez auſſi, on fait premierement diſſoudre ces liqueurs, ou ſucs, en quelque humeur propre, les couler, & les faire cuire iuſques à ce que l'humeur ſoit conſumé, & apres on les deſtrempe auec la Tormẽtine, puis on les meſle enſemble auec la compoſition de l'emplaſtre, lors qu'il eſt preſque cuit & retiré du feu, à fin que la Tormentine ne ſente point de feu, ou bien peu, ſoit toute ſeule, ou auec autre: comme és emplaſtres Diachilon magnum, de Meliloto, & de Mucilaginibus.

Des metaliques qui entrent és emplaſtres.

Les metaliques qu'on met és emplaſtres, doyuent eſtre diligemment & exactement pilez, & paſſez par vn crible bien deſlié, à fin qu'ils ſoyent pluſtoſt fondus, s'ils ſe peuuent fondre: ou à fin

qu'ils ne foyẽt fascheux par leur aspreté, s'ils ne se fondent, encores qu'ils se pourroyent bien fondre.

Quant à ceux qui se peuuent fondre & liquefier, il en a esté parlé au liure precedent, quand nous auons parlé de la maniere de fondre & liquefier les medicamens.

Le Litharge se peut fondre en eau, en huile, en vin, en vinaigre, ou mettãt quelques vns de ceux cy auec de l'huile : vray est qu'il les faudra faire consumer en cuisant, mais aussi ils sont cause que le Litharge est plustost fondu, comme il sera dit cy apres.

Si on fait cuire vn bien peu, en temps cler & serain, à vn feu cler, vne liure de Litharge, & autant de Ceruse, mellez auec vne liure d'huile, & autant d'eau, on fera vn emplastre bien blanc : mais pour le rendre emplastique & gluant, il y faudra adiouster vn peu de Tormentine, ou de quelque autre Resine semblable. Si on y adiouste de Molybdena, l'emplastre sera de couleur cendree : si le Litharge & l'huile sont lauez, l'emplastre en sera beaucoup plus blanc.

Outre ces choses, il y en a des autres qui rendent les emplastres blancs comme

me sont la Cire blanche, l'huile blanchy à force de lauer, la Pompholix, le Spodium, la Chaux, les Os bruslez, & la Farine des Coquilles de poissons bruslees, que si en la composition de l'emplastre on y met dauantage de Ceruse que de Litharge, l'emplastre en sera plus blanc, mais il ne sera pas si gluant.

Si on met le Verdet tout crud en quelque Cerat, il rendra la composition de couleur verde : mais il est beaucoup meilleur de broyer plusieurs iours le verdet, au Soleil, auec fort vinaigre, car par ce moyen ce qui y est de mordant, est aucunement adoucy. Mais si on fait cuire mediocremẽt le Verdet, auec les autres choses, dés le commencement, l'emplastre sera de couleur de Coing: si on le fait cuire dauantage, il sera entierement roux. La Chalcitis bruslee, l'Orpin, la Sandaracha, la Poix noire, le Bitume, le geyet, & quelques autres simples qui sont noirs auant qu'estre mis en la composition, rendent les emplastres roux & bruns, mesmes si on les y met en assez bonne qaantité, l'emplastre en sera noir. On rendra aussi vn emplastre de couleur de coing, si on mesle du Verdet parmy le Litharge, lors qu'il est cuit *Gagates.*

iusques

iusques à estre espez, puis qu'on les face recuire, iusques à ce qu'il deuienne roux à force de brusler.

La Cadmie des fourneaux, comme aussi toutes autres choses pierreuses, estans longuement pilees & broyees en vin, ou autre liqueur propre, sont rendues meilleures, & plus propres & aisees à fondre.

On met quelquefois la Ceruse és emplastres, pour refroidir & desseicher: quelquefois aussi, pour les rẽdre blãcs: quelquefois on la met comme pour seruir de matiere propre à faire emplastres, comme en la composition de l'emplastre Heræ des deux Sarrasines.

Si quelcun veut faire vn emplastre blanc, il faut faire cuire vne liure de Litharge laué, & autant de Ceruse, en neuf onces d'huile: mais il ne le faut pas faire cuire longuement, à cause du peu de liqueur (car si on le fait cuire long temps, il en deuient noir) il est bien vray que l'emplastre n'en est pas si gluant, ny si adherent à vne partie: mais pour le rendre tel, aucuns y adioustent de Tormentine, ou de Resine Colophonienne bien luisante, à fin de ne rien changer, ny en la couleur, ny en la faculté

culté de la compoſition:d'autres y mettent de Cire blãche, pour la meſme fin.

Or tout ainſi que la Ceruſe entre en la compoſition de plusieurs emplaſtres à fin de les rendre blancs, auſſi les Anciens auoyent accouſtumé d'y mettre le Minium ſinopicum, pour les rendre rouges, comme Galien l'enſeigne au ſixieme liure comp.pharm.gen. Mais pour rendre vn emplaſtre de couleur brune,il faut mettre d'eſcaille de bronze,&faire le feu auec de torche de Pin, que les Latins appellent Teda, au lieu d'autre bois,comme il eſt dit au meſme lieu.

Quelquefois on fait cuire le Litharge ſeul auec huile, iuſques à ce qu'il ſoit aſſez eſpez, & lors on y met la Ceruſe en poudre, à fin de rendre l'emplaſtre blanc.On peut auſſi meſler la Ceruſe dés le commencement, comme auſſi le ſel, & les autres metaliques & terreſtres,& les faire cuire auec le Litharge, à ſçauoir lors qu'on ne ſe ſoucie pas de la blancheur, & qu'on ne les y met ſinõ pour y ſeruir de matiere, vray eſt que tant plus la Ceruſe eſt cuitte, tant plus a elle de vertu de deſeicher: pareillement le Litharge, & les autres metali-

ques

ques & terreſtres.

Le Litharge donc a double vſage en la compoſition des emplaſtres, car s'il n'eſt pas fondu, il y ſert ſeulement de matiere : mais s'il eſt fondu auec ce qu'il rend la compoſition plus gluante & viſqueuſe, il deſſeiche auſſi, & tant plus il ſera cuit tant plus il deſſeichera, & la compoſition en ſera auſſi plus gluante.

S'il faut faire cuire le Litharge en huile, & qu'en la meſme compoſition entrent des mucilages, il faudra premierement vn peu nourrir le Litharge hors du feu, auec l'huile : & apres le mettre ſur le feu, y adiouſtant vn peu de mucilage, comme enuiron deux onces, car cela gardera que l'huile & le Litharge ne ſe bruſleront point : que s'il n'y faut point de mucilage, il les faudra cuire longuement à petit feu.

Si on fait cuire le Litharge auec le double d'huile, l'emplaſtre en ſera aſſez gluant & viſqueux, encores qu'il n'y ait point d'autre ſimple des eſpeces de Reſines, ou de nature de Cire : mais il le rendra encores beaucoup plus gluant, s'il y a trois fois autant d'huile que de Litharge.

Si en la compoſition de l'emplaſtre entre du Litharge & de la Ceruſe, il les faudra premierement nourrir hors du feu auec vinaigre, eau, huile, ou quelque autre humeur liquide, dans le mortier auec le pilon : apres il les faut faire cuire à petit feu, iuſques à ce qu'ils ayẽt prins corps qu'on appelle, & qu'ils ſoyent rendus gluants. Car il faut faire cuire longuement le Litharge en quelque humeur, ſi on veut qu'il rẽde l'emplaſtre plus deſſicatif & plus gluant: pareillement tous les autres metaliques & terreſtres, ſont rendus plus ſecs ſi on les fait longuement cuire, mais ils n'en ſont pas plus gluãts pourtant, horſmis ceux qui ſe peuuent fondre: meſme les choſes, qui eſtoyent gluantes au parauant, comme ſont les liqueurs, les gommes, les Reſines, la Cire, & le Miel, en perdent leur viſcoſité.

Mais l'huile, qui eſt viſqueux, non pas toutesfois tant à cauſe de ſon humidité, eſt rendu plus gluant & viſqueux par la coction, comme auſſi par l'antiquité. Auec ce que faiſant fondre le Litharge & l'huile enſemble, l'huile en eſt rendu plus viſqueux beaucoup : tant à cauſe de ce qu'il ne reuient iamais à ſa

premiere

premiere durté, comme aussi pource que par sa siccité, il consume l'humidité de l'huile. Tellement que le Litharge sans estre fondu, mais seulement pilé bien deslié, demeslé longuement auec vne mediocre quantité d'huile, se rendra en forme d'emplastre, principalement si on le demesle au Soleil, ou en quelque autre lieu chaud.

Au contraire, on fait cuire longuement le verdet, la Chalcitis, l'escaille de Bronze, & semblables, à fin que leur trop violente qualité soit aucunement adoucie & rabatue. Quãt au Ladanum, Galbanum, & Propolis ou Cire vierge, & plusieurs autres, ils n'ont pas leurs qualitez si fortes, qu'elles ayent faute d'estre adoucies, aussi ne les faict-on point cuire, ou bien peu.

La quantité. Il faut faire cuire trois liures de Litharge, quatre Onces de Chalcitis, auec trois liures d'huile, & deux liures de graisse : vray est qu'il est beaucoup meilleur de mesler toutes ces choses dans le mortier, deuant que les faire cuire dans le chauderon. Si on fait cuire le Litharge & la Ceruse en pareille quantité d'huile & d'eau, la composition sera fort fraisle, & ne se pourra prendre

prendre contre la peau:mais si la quantité des choses liquides est plus grande, & qu'a cause de ce on les face aussi plus longuemēt cuire,la cōposition en sera gluante & visqueuse. Le Litharge fondu auec eau & huile en bonne quātité,feront vn emplastre benin, gluant, & blanc.

Vne liure de litharge,cuitte en deux liures de vinaigre , & autant d'huyle, iusques à tant qu'il soit fondu, font vn emplastre fort gluāt:mais encore sera-il plus gluāt si on y met trois liures de vinaigre & autant d'huyle : mesme qui le feroit cuire toute vne iournee,l'emplastre deuiendroit noir & resplendissant:Semblablement si on le fait fondre auec bonne quantité de vin & d'huyle. Toutesfois il acquiert des facultez biē diuerses , selon qu'on le fait cuire plus ou moins, & selon la diuerse nature du vinaigre,du vin,de l'eau,ou de l'huile , & pourtant le medecin doit specifier en ses ordonnances, la diuersité de chacun. Mais la composition en sera bien plus exquise,si on broye le litharge, en vne ou plusieurs ensemble,de ces liqueurs , quinze iours durant , en esté à la chaleur du Soleil , le remuant longuement tous les iours.

La quantité de l'huile doit estre plus grãde en la cõposition des emplaſtres, en hyuer qu'ẽ eſté, d'autãt q̃ par la chaleur de l'Eſté l'emplaſtre eſt rendu plus mol, eſtãt cõme à demi fondu, cõme au contraire il eſt rendu plus dur, eſtãt cõgelé par la froidure de l'hyuer: il en eſt de meſme des reſines liquides, ou pour le moins qui ne ſont gueres ſeiches, & de la cire. Tant la reſine que la cire, tãt plus elles ſeront graſſes, humides, & recentes, tant moindre quantité en faudra-il mettre, ſoit en hyuer ou en eſté,

Si on veut faire vn medicament ſemblable aux onguents qu'on fait pour oſter les laſſitudes, & aux cerats liquides il faut mettre quatre fois autãt d'huile que de cire: mais ſi on le veut faire dur & ſolide, en forme d'emplaſtre, il faut mettre pareille quantité d'huile & de cire, principallemẽt ſi la cire eſt vieille & ſeiche: car quand elle eſt recente & graſſe, il y en faut plus grãde quãtité q̃ non pas d'huile, ſi on veut que le Cerat ait conſiſtence d'emplaſtre, meſmemẽt en eſté. Comme ſi on veut faire le Cerat Diaeuphorbiu, il faut mettre ſix drachmes de cire, ſix drachmes d'huile, ou biẽ cinq, & vne drachme d'euforbe: mais ſi pour rendre la compoſitiõ plus

gluante & viſqueuſe on y veut mettre de reſine, il faudra diminuer la quãtité de l'huile: car la cire pour rẽdre vn medicamẽt liquide, a beſoin de bõne quãtité de choſes graſſes: mais les reſines quãd elles ſont ſeiches, n'en demãdẽt pas beaucoup: & ſi elles ſont liquides, elles ont pluſtoſt beſoin de quelque choſe ſeiche, ſi on les veut reduire en forme d'emplaſtre. Pour ſçauoir cõbiẽ il faut mettre de reſine en vn cerat, l'experience nous en pourra rendre ſages: prẽs donc trois parties de reſine, & vne partie de cire, & les meſle, puis aduiſe ſi la compoſition ſera aſſez ſolide pour vn emplaſtre, que ſi elle eſt trop dure & ſeiche, il faudra augmenter la quantité de reſine: & ſi elle eſt trop molle, il faudra diminuer la quantité de reſine, ou augmenter la quantité de cire. Il y a meſme raiſon au propolis ou Cire vierge, qu'en la cire, car ſi elle eſt graſſe & recente il en faudra mettre moindre quantité, pour faire vn emplaſtre, que ſi elle eſtoit vieille & ſeiche.

Si la compoſition a deſia la conſiſtence d'vn Cerat, & qu'on en vueille faire vn emplaſtre, il y faudra adiouſter ſeulemẽt la tierce ou la quarte partie de Ci-

re:q̃ si on y veut aussi mettre de graisse, & qu'elle soit fort humide, il y faudra mettre la moitié de cire.

Qui mesleroit de cire auec d'huile en pareille quantité, on fera vn emplastre de bonne consistence, pourueu que l'aer soit temperé: mais si la cire est par trop vieille, & seiche, & que le temps soit froid, il y faudra vn peu plus d'huile que de cire: & au contraire, si la cire est fresche & grasse, & le temps chaud, il y faudra vn peu moindre quantité d'huile que de cire: comme en vne liure de cire grasse, douze onces d'huile, mais si la cire est seche, il faudra treize onces d'huile, plus ou moins, selon que la cire sera seche, & selon la quantité d'icelle, & que le temps sera chaud, ou froid: Afin aussi que la composition soit gluante, on à acoustumé d'y mettre de resine, principallement de Tormentine liquide, & y en met on ordinairement la tierce ou la quarte partie autant que de cire.

Il est bien vray que quand on mesle parmy la cire, q̃lque chose qui se peut fondre, mais estant refroidie elle s'endurcit, il n'y faut pas si grande quãtité de cire: cõme en la composition du Basilicum Tetrapharmacum, on met de

Il est appellé Tetrapharmacũ

cire, de resine simple colophonienne, de poix, de suif de Taureau, mesme quantité de chacun. Dauantage quand on mesle des choses seches parmy la cire, cõme sont les Metaliques en poudre, & les farines, on n'y en met pas beaucoup: cõme en l'emplastre de semence de lin, qui est composé d'huile vieil, deux liures: de cire 20. onces: de resine colophoniẽne, & de graisse de porc, de chacun vne liure & demie: de litharge, vne liure: de ceruse, & de mucilage de semẽce de lin, de chascun six onces: d'Encẽs, quatre onces: de farine bien deliee, vne once. Paulus fait cuire les mucilages des semences de lin, de Fenoil, des racines de guymauue, en huile, en la cõpositiõ du diachilõ, iusques à tãt qu'elles ne bouillissent plus, c'est à dire iusq̃s à ce q̃ les mucilages soyent cõsumees. *pourcequ'il est composé de quatre simples.*

Les emplastres qu'on fait des choses metaliques, si on y adiouste peu de choses liquides auec, ils s'endurcissent incontinẽt bien fort, parquoy il n'en faudra pas faire grande quantité mesmement si on les compose en hyuer.

Quant à la cõsistence que pourront auoir la Cire, l'huile, les graisses, les mouëlles, gommes, resines, le beurre,

les choses liquides recentes,& les gluã tes,quãd on les mesle auec des choses seches,nous ne faisons pour le cõmencemẽt,que le coniecturer,cõsiderans la quãtité & la cõsistẽce de chacune, sans que pour lors nous puissiõs cognoistre exactement quelle consistence la composition pourra auoir estant faite:mais quand le tout est meslé,lors on voit biẽ si la compositiõ est trop claire & liquide, ou trop dure, ce qu'il faut bien remarquer,afin que quãd on fera vne autre fois la mesme composition on se puisse souuenir quelle doit estre la quãtité de chacune chose qu'y entre.

On pourra coniecturer quelle doit estre la quantité de l'huile,qui entre en vne compositiõ,si on regarde aux choses auec lesquelles on le veut mesler,& combien de temps on le veut faire cuire, & quelle est la disposition de l'aer lors qu'on le cuit:car les choses metaliques veulent estre cuittes plus longuement, quand nostre intention est de deseicher sans aucune mordicatiõ, & que nous voulons aussi qu'ils soyent plus gluants:parquoy aussi lors il y faut mettre plus grande quantité d'huile: que si la quantité de l'huile est plus petite,

tite, il ne les faudra pas faire cuire si longuement, & si seront frailes, ou on les conioindroit auec quelque resine. Que si on fait cuire vn emplastre auec huile & vin-aigre, ou vin, tant plus il y entrera de vin-aigre ou d'huile, tant plus sechera l'emplastre.

Les emplastres ou entre du Ladanũ, n'ont point besoin de Cire, & au contraire, il faut de la cire ou il n'y a point de Ladanum: car le Ladanum a la mesme faculté de ioindre & incorporer les medicamẽs, que la cire. Si on met beaucoup de cire en vne composition, cela diminue la vertu du medicament.

Quand la cire est fort recente, fort molle, & fort grasse, elle n'a pas besoin de beaucoup d'humeur huileux.

Il n'est pas bon ny vtile de faire cuire tous emplastres d'vne mesme façon, mesme bien souuent la coction chãge non seulement la couleur, mais aussi la faculté & vertu: car on pourra bien faire cuire la Ceruse des le cõmencement auec le litharge, mais par la longue coction elle perdra sa blãcheur, son astriction, & sa vertu refrigeratiue: comme elle sera plus desicatiue si on la mesle

Le moyẽ de cuire les emplastres, & de l'ordre qu'on y doit tenir.

toute cruë en l'emplastre: & au cõtraire, elle fera toutes ces actions mediocrement, si on la met en la composition lors que le litharge est desia cuit, iusques à la cõsistence de miel. Il faut aussi se prendre garde que cependant qu'on fait cuire le litharge & les autres metaliques, il les faut tousiours remuer auec vne spatule de fer, afin qu'ils ne bruslent, à cause qu'ils vont tousiours au fons par leur naturelle pesanteur.

Il faut entẽdre la mãne d'Encẽs.

Quand le litharge est cuit iusques à auoir consistence, il y faut adiouster les graisses, resines, gommes, la manne, & la cire: & lors q̃ ces choses sont cuittes tellement qu'elles ne souillent plus les mains, il y faut mettre le galbanum, le verdet, l'opopanax, la sarrasine, la racine de panax, la racine de Chameleon, la Gentienne, & la Myrrhe. Quand le litharge est fondu auec l'huile, on y mesle la cire, & la Tormentine: & quãd ils sont cuits de façon qu'ils ne souillent plus les mains, on eslargit & amollit entre les doits l'Ammoniac, & le met on dedans, & puis apres la laine auec son suyn bruslee. Vray est que si en la composition auec le litharge, entre du suif, & de la manne d'Encens, il les faudra mesler,

mesler, auant que mettre la cire, & les remuer cōtinuellement:& quand ils se ront changez & fondus, on y mettra la cire, la poix seche, & la Tormentine: quād ils ne souillerōt plus les mains, il faudra y adiouster le galbanū:& puis le verdet & l'opopanax dissous en vinaigre. Le litharge estant cuit en huile, il y faut adiouster de la crasse biē deliee, la remuant continuellement: apres la Chalcitis, luy ayant toutesfois osté premieremēt son acrimonie, auec du vin, ou bien pilee auec du vinaigre, & la faut mesler peu à peu.

Si on veut mesler auec le litharge, du Bitume, de la poix, de la Cire, de resine, ou de Propolis: il les y faudra mettre lors qu'il sera desia espessi:& quād ceux la seront fondus, il y faut mettre le verdet, & la pierre Pyritis: & quand la cōposition sera ostee de dessus le feu, & qu'elle sera vn peu refroidie, il y faut mettre l'Alum, le Galbanum pestri & amolli, & la Manne.

La Myrrhe, le Bdellium, l'Encens, & l'opopanax, veulent estre broyez auec vinaigre, quelquefois la Colle de poisson aussi hachee menu: la poudre de laine ensuyee, la Manne & le Galbanū,

veulent estre mis en la composition hors du feu.

La Tormentine, & la cire, y veulent estre mis, quand le litharge est cuit iusques à auoir cõsistẽce: puis apres l'Ammoniac amolli entre les doigts, & lors on y peut mettre aussi le verdet & l'escaille de bronze : apres ceux la, l'Erain bruslé, la resine de Pin & la cire: & finalement les metalliques.

La fin de la coction. Les emplastres sont lors assez cuits, quand nous sommes paruenus au but auquel nous pretẽdions: asçauoir quãd ils ont la consistence qu'ils doyuent auoir, la vertu & faculté qu'on en espere, la couleur requise, & l'odeur aussi. Or pour cognoistre s'ils sont de bonne consistence, asçauoir solide, espesse, gluante, & propre à adherer à quelque partie, il ne faut que prendre vne petite portion de la composition, & la laisser refroidir sur du cuyure, sur du marbre, sur quelque metal, dans de l'eau, ou en quelque autre façon, & si lors elle ne souille point les doigts, & qu'on voye que le tout soit bien incorporé, la composition sera assez cuitte: mesme si elle n'est point fraisle, mais gluante, maniable, malaisee à rompre, ayãt la durté de

la

la cire quand elle eſt vn peu amolie au feu,ou par quelque autre chaleur.

Mais pour cognoiſtre ſi l'emplaſtre a la faculté qu'il doit auoir,il faut conſiderer ſi les vertus q̃ le Medecin vouloit demeurer en leur entier,y ſont demeurees, ſans eſtre aucunement diminuees par le feu:& ſi celles qu'il deſiroit eſtre acreuës,ou diminuees,le ſont auſſi,ce que tu pourras aucunement cõiectrer, tant par la lõgueur ou briefueté de la coction,cõme auſſi par la mixtion des autres ſimples : mais la vraye & certaine eſpreuue eſt l'experience, laquelle eſtãt cogneuë par le medecin qui l'aura mis en vſage, il t'en pourra rendre certain. Or la diuerſité du feu, non pas ſeulement en ce qu'il eſt grãd & violent,ou petit & foible, mais meſme la diuerſité de la matiere dequoy on fait le feu,&la lõgueur de la coctiõ, changent la faculté de la compoſition: car ſi le feu eſt trop violent,il bruſle & noircit,comme auſſi quãd on les y laiſſe trop longuement , & qu'il y a de la fumee , comme eſt communement le feu de Torche de pin,& d'autres matieres, qui à cauſe de la grande abondãce de reſine qu'elles en font vn feu fort fumeux,

fumeux, ou bien quand on fait la cōpositiō en tẽps nebuleux & en aer trouble & grossier : & au contraire, le feu cuit plus mediocrement, quand il est fait de bois sec, qui ne fait point de fumee, mais rend vn feu cler & pur, & qu'on fait la composition en aer pur & ouuert.

On fait cuire le Litharge quelquefois auec grand feu cler, & d'autrefois à petit feu.

L'Emplastre Diachylon de Nicolas Alexandrin est lors assez cuit, quād on voit des petites bouteilles s'esleuer au dessus, & y demeurer, comme dit le mesme autheur au chap. 104.

De la garde des emplastres. Les vns se gardent en boittes rouges, d'autres en boittes de bois, d'autres on les enueloppe de peau : toutesfois auiourd'huy pour la plus part, on fait des magdaleons lesquels on enueloppe de papier, suyuans en cela l'exemple de Democrates, comme il en est parlé au 5. de comp. pharm. gen.

On l'appelle autrement emplastre blanc. L'Emplastre Diachylon commune, selon que Mesues l'a descript, se fait en la maniere qui s'ensuit. Il faut prendre de Litharge, qui ne tienne riē du Plōb ni de crasse ou ordure, & qui soit pilé biē delié, vne once & demie : & d'huile vieil bien

bien cler, trois onces, & les broyer & demeſler longuement enſemble en vn mortier de pierre, auec vn pilon de fer: apres cela il les faut faire cuire à petit feu, les remuant touſiours auec vne ſpatule, iuſques à ce que le Litharge ſoit eſpeſſi & lors il les faut oſter de deſſus le feu, & les laiſſer refroidir peu à peu. Ce pendant il faut faire vn bien peu bouillir trois onces de mucilage extraicte des ſemences de lin & de fenugrec, & des racines de malue: & eſtãt vn bien peu bouillie, la faut meſler peu à peu parmi le Litharge & l'huile les incorporant tresbien auec vn pilon de bois: finalement il faut cuire le tout enſemble, iuſques à ce qu'il ſoit de bonne conſiſtence & eſpeſſeur.

On le fait bien auiourd'huy en vn mortier de Bronze.

Pour le faire Ireatum, il ne faut ſinon mettre d'huile de Glayeul ou flãbe au lieu de l'huile cõmun, où bien mettre de poudre d'Iris ou Glayeul vne once pour chaſque liure. Si on y adiouſte vn peu de mucilage de ſemence de Melilot il en ſera plus ſedatif de douleur.

Auiourd'huy nous le preparons cõme il à eſté dict: aucuns toutesfois, font tremper trois iours, les ſemences de lin & de fenugrec nettiees de toutes ordures, & les racines de Malue mondees & concaſſees, en eau ſur les cendres chaudes, & apres cela les font cuire iuſques à la moitié, les remuant touſiours, & les coulent: Cela fait ils font cuire quelque eſpace de tẽps vne liure de ceſte coulature, auec l'huile, & apres

& apres ils adiouftent le Litharge en poudre, & le remuent continuellement auec vne efpatule, pendant qu'il cuit, & le font cuire iufques à ce qu'il ne iette plus de bouteilles, & qu'il ne meine plus de bruit en cuifant : ou bien iufques à ce que prenant vne goutte & la mettant fur vn marbre, ou dans de l'eau froide, pour la faire refroidir, on voye qu'elle eft de bonne confiftence.

Si l'huile & le Litharge eftoyent diligemment lauez, la compofition en feroit plus blanche beaucoup.

Selon Nicolas Alexandrin cefte cōpofition fe fait d'huile vieil quarante deux onces: de Litharge, trente fix onces : de Racines de malue fauuage, de Guymauue, de femences de fœnugrec & de lin, de chacun douze onces : Il faut donc faire tremper les racines & les femences en trois phioles d'eau, trois iours entiers, & les faire apres cuire iufques à la moitié, & les couler: vne liure de l'exprefsion veut eftre apres cuite quelque temps auec l'huile, & en icelle faut mefler le Litharge en poudre, & le faire cuire iufques à ce qu'il foit affez, le remuant touiours: &

quand

quand il sera parfaitement cuit, à sçauoir quand il iettera de petites vescies & bouteilles, qui demeureront, il le faudra retirer du feu, & l'ayant laissé refroidir, le faut serrer.

I'en ay veu qui demesloyent longuement le Litharge auec l'huile, dans vn mortier de Bronze, auec vn pilon de fer, & par ce moyen il estoit blanc, mais incontinent qu'il sentoit le feu, il deuenoit fort noir, ce qui estoit du tout mal conuenable au Diachylon.

Il faut donc mettre le Litharge, dãs le vaisseau qui est dessus le feu, & y mettre l'huile peu à peu, les meslant tousiours auec vn pilon de bois, & quand ils seront bien meslez & incorporez ensemble, il y faut mettre vne bonne partie des mucilages, & les faire cuire: & quand elles seront consumees, il y faudra metrre le reste, les remuant continuellement.

Pource que le Litharge est fort suiet à brusier, il est besoin de le remuer tousiours auec vne espatule bien large, à fin de garder qu'il ne touche au fons du vaisseau: il faut aussi que le feu ne soit pas trop violent, & si y faudra mettre les mucilages, comme il à esté dit.

Il sera

Il sera bien aussi plus blanc, comme on demande qu'il soit, si on y met bien petite quantité de mucilage extraicte de la semence de fenugrec: car quand il y en à beaucoup, la composition en est iaune: aucuns adioustent vn peu de sel au commencement qu'ils veulent extraire les mucilages, à fin qu'il en soit plus cler & plus blanc. Pareillemēt le Litharge bien laué en eau cōmune, ou en eau salee, est cause qu'il est beaucoup plus blanc, comme aussi quand on le cuit mediocrement: car quand on le fait cuire longuement & presque brusler, il en deuient iaune, ou rouge, ou noir: mesme si il y à grand feu & violent, le litharge deuient incontinent noir.

La propor tiō de l'huile & du litharge, est semblable qu'en la compositiō precedēte.

L'Emplastre Diachilon surnommé grand, selon Mesues, est composé de litharge pur, & pilé & sassé, douze onces: d'huile de flambe, d'Anet, & de Camomile, de chacun huict onces: de Mucilages de semences de lin, de fenugrec, & de racines de Guymauue, de figues grasses, & de raisins secs, de suc de Glayeul, de Squille, de Suyn de laine, & de Colle de Poisson, de chacun douze drachmes & demie: de Tormentine, trois onces: de Resine de Pin, & de Cire iaune, de chacun deux onces: & faut faire ceste composition comme le Diachilon commun.

Il faut

Il faut extraire les mucilages comme nous auons dit cy deuant, & si faut nourrir le Litharge auec l'huile, dans le mortier ou dans le vaisseau, où on veut faire la composition, longuement auãt que le faire cuire, le remuãt tousiours: cela fait il le faut faire cuire à petit feu, & quand il commẽcera à s'espessir, il y faut mettre peu à peu les mucilages: & quand elles seront presque consumees, il faudra oster l'emplastre de dessus le feu, & y adiouster les sucs de Glayeul & de Squille, & la mucilage de la Colle de poisson, extraicte en vin & eau meslez ensemble & cuits: & apres que ces choses seront consumees l'emplastre sera assez cuit, & y pourra on mettre la cire en petits morceaux, & la resine de Pin: lesquelles estans fondues, il faut retirer la compositiõ hors du feu, & y mesler la Tormentine, & le Suyn de laine, car ces choses ne veulent estre cuittes aucunement.

L'emplastre de mucilages bastard est composé de mucilage de semence de Lin, de Fenugrec, de Guimauue, & de la moyenne escorce d'Orme, de chacun quatre onces & demie: d'huile de Lis, d'Anet, & de Camomile, de chacun vne once: d'Ammoniac, de Galbanum, d'Opo-

ponax, de Sagapenum, de chacun demie once: de cire neufue, vingt onces: de Tormentine, deux onces: de Saffran, deux drachmes: Formez voſtre emplaſtre.

Il faudra extraire les mucilages en la façon que nous auons dit cy deuant, ayant premierement bien pilé l'eſcorce d'Orme: il faut auſſi faire conſumer ces mucilages en l'huile en cuiſant, & laiſſer raſſeoir les huiles pour les nettier, ou bien il les faudra couler par vn linge, ſans les rien exprimer: & puis il faut mettre la Cire en petites pieces, auec l'huile, & la faire fondre: & quant aux quatre liqueurs, à ſçauoir l'Ammoniac, le Galbanum, l'Opoponax, & le Sagapenum, il les faut diſſoudre en vin aigre, & les couler auſſi par vn linge, & eſtans coulees les meſler auec l'huile & la cire fondues & chaudes: finalement quand la compoſition ſera hors du feu, il y faut mettre la Tormẽtine, & meſler treſbien le tout enſemble, ſe prenant bien garde que rien ne ſe mette en grumeaux & morceaux. Quant au Saffran, il le faut piler, & l'eſtendre ſur le marbre, quãd on formera les magdaleons, & par ce moyen le meſler en la compoſition.

Ou en decoction de Camomile, & Melilot.

L'empla

L'emplaſtre de Melilot de Meſues, ſe fait de Melilot, ſix onces : de fleurs de Camomille, de ſemence de Fenugrec, de racines de Guimauue, d'Aluine, de Mariolaine, de bayes de Laurier, de chacun trois drachmes : de Cardamome, de Souchet, de Glayeul, de Canelle, de Spica nardi, de ſemence d'Ache, d'Ammi, & d'Anis, de chacun deux drachmes & demie : d'Ammoniac dix drachmes : de Stirax, de Bdellium, de chacun cinq drachmes : de Tormentine, vne once & demie : de Figues graſſes, au nombre de douze : de ſuif de Bouc, de Reſine, de chacun deux onces & demie : de Cire, ſix onces : d'huile de Mariolaine, & de Spica, autant qu'il en faudra pour infuſer & eſtendre le tout.

Le ſuif de Bouc eſtant coulé, & la Reſine & la Cire, veulét eſtre fondus dans les huiles : les Figues graſſes, ou bien vn peu humectees & trépees, il les faut bien piler, & les paſſer par vn linge, ou par vne eſtamine, ou par vn tamis de ſoyes de cheual, & les meſler auec les autres : apres il faut diſſoudre l'Ammoniac & le Bdellium en vinaigre, & les couler, & les y meſler auſſi, puis la Tormentine : finalement eſtant refroidy, il y faut mettre les poudres des racines ſaſſees, des herbes, des fleurs, & des choſes aromatiques, & auec ceux là, le Styrax pilé à part exactement.

Comme enuiron vne once de chacun.

Si la quantité des figues eſtoit petite,

& la quantité des poudres grande, & qu'il ne les faut rien fasser, on les pourroit bien hacher menu & les piler auec le reste. Quant aux bayes de Laurier, il faudra oster l'escorce de dessus.

Aucuns trouuent meilleur de faire dissoudre l'Ammoniac & le Bdellium, en l'eau de la decoction de Melilot, de Camomille, & de Fenugrec, estimans que par ce moyen l'emplastre est rendu plus remolitif: mais il est beaucoup plus mal-aisé de les dissoudre en ceste eau, que non pas au vinaigre, à cause que le vinaigre est de plus subtiles parties & penetre mieux, & les fait pluttost fondre.

L'emplastre Ceroneum de Nicolas, est composé de Poix prinse des nauires coulee, de cire, de chacun deux onces & trois drachmes: de Sagapenum, deux onces: d'Ammoniac, de Tormentine, de Colophonienne, de Saffran, de chacun vne once & trois drachmes: d'Aloës, d'Encens, de Myrrhe, de chacun vne once: d'Opopanax, de Styrax, de Galbanum, de Mastic, d'Alun, de Fenugrec, de Styrax rouge, de Bdellium, de chacun trois drachmes: de Litharge, vne drachme & demie.

Le Sagapenum, le Galbanum, l'Opopanax, & l'Ammoniac, veulẽt estre rompus

pus, ou bien pluſtoſt couppez, & mis tremper en vin qui les couure, toute vne nuict: apres cela il les faut faire cuire, iuſques à ce que le vin ſoit à demy conſumé, & les couler: lors il y faut adiouſter la poix coulee, & la remuer touſiours auec l'eſpatule, & la poix eſtant fondue, on y pourra mettre la Cire: la Cire eſtant fondue il y faut mettre la Colophonienne coulee: & apres tu y pourras adiouſter le Styrax pilé & mis en pieces auec vn pilõ chaud: & quant au Maſtic, l'Encens, la Myrrhe, le Bdellium, il les faudra piler & ſaſſer, & les y mettre quelque peu de temps apres: & puis la Tormentine, l'Alun, le Litharge, & le Fenugrec: & quãd l'emplaſtre ſera cuit, il le faut ietter dans de l'eau froide, & apres l'auoir retiré, le faut fort exprimer auec les mains, à fin d'oſter toute l'eau, & auec la poudre d'Aloës, eſparſe ſur vn marbre engraiſſé d'huile Laurin, le faut fort peſtrir, & auec le ſaffran en poudre formez les magdaleõs, engraiſſant les mains auec le meſme huile.

Vray eſt que Nicolas Alexandrin, fait cuire le Litharge pilé bien delié auec l'huile, iuſques à ce que ce ſoit aſ-

ſez,& apres il y adiouſte la poix:laquel le eſtant fondue,il y met la Cire:& icelle fondue, il y adiouſte les larmes coulees,l'Ammoniac,le Sagapenum,l'Opopanax,le Galbanum, les deux Styrax,& la Tormentine, & les demeſle biẽ auec l'eſpatule : apres il y met la Colophonienne,l'Encens, le Bdellium,l'Alun,la Myrrhe, & le Fenugrec en poudre , les meſlant peu à peu: & quand il eſt cuit,il le iette dans l'eau.

On appelle ceſt emplaſtre Ceroneum , mais Ceroma à parler proprement, ſignifie l'huile duquel les luitteurs s'engraiſſent.

La façon qu'on a auiourd'huy de faire ceſt emplaſtre eſt beaucoup meilleure que les precedantes, car on fait fondre la poix & la Colophonienne , & les coule-on & fait-on fondre la cire auec: & quant au Sagapenum , l'Ammoniac, le Galbanum,l'Opopanax,& le Bdelliũ, on les diſſout en vin,& les coule-on, & apres les auoir fait cuire iuſques à ce que le vin ſoit quaſi tout conſumé, on les meſle petit à petit auec le reſte : apres on y met la Tormentine, & finalemẽt la poudre de toutes les autres choſes bien deliee & ſaſſee:mais le ſaffran,

on ne le met ſinon en peſtriſſant la compoſitiõ ſur le marbre, il ſe faut biẽ auſſi ſouuenir de s'engraiſſer les mains auec huile, à fin que l'emplaſtre ne ſe prenne aux doigts.

Mais pluſtoſt les liqueurs eſtans cuittes comme i'ay dit, on y meſle particulierement la cire, la reſine, & la colophonienne fondues: ou bien on meſle à part la cire auec ces liqueurs, laquelle eſtant fondue on y meſle les autres deux, apres les auoir fait fondre petit à petit: & par ce moyen elles s'aſſemblẽt mieux & plus ſoudain, en vn corps. Mais ſi on pẽſe mettre tout en vn coup les liqueurs dans la cire, dãs la poix, ou dans la Colophonienne: ou ceux-cy, dans les liqueurs on peut eſtre aſſeuré que les liqueurs iront incontinent au fond, à cauſe de leur peſanteur, & qu'elles ſe bruſleront: d'autant auſſi qu'ils ſont aigueux, il ſera fort mal-aisé de les meſler auec les autres choſes graſſes, qui vont touſiours au deſſus à cauſe de leur legereté, de ſorte que deuant qu'on les puiſſe meſler, les liqueurs ſeront bruſlees, ou peu s'en faudra.

Il ſe faut bien auſſi prendre garde diligemment que l'Aloës ny la Myrrhe

ne se bruslent,& qu'elles ne rendēt l'emplastre grumeleux.

D'autres comme pour vn secret,font dissoudre le Sagapenum, l'Ammoniac, le Galbanum, l'Opopanax, & le Bdellium en vin,puis les font cuire, iusques à ce qu'ils ayent la consistence d'emplastre: & apres cela ils y meslent la tormentine, & la remplissent peu à peu, sans point de feu (ce qu'ils obseruent non pas seulement en la compositiō de cest emplastre Ceroneum,mais aussi en l'emplastre precedent de Meliloto, & autres) & apres ils font fondre la cire & la poix ensemble auec la Colophonienne,& les meslent: & finalement les autres choses.

L'emplastre Oxicroceum,selon la description de Nicolas, est composé de poix nauale, de saffran,de Colophonienne,de cire,de chacun quatre onces: de tormentine, de Galbanum,d'Ammoniac,de Myrrhe,de Mastic,d'encens, de chacun vne once & trois drachmes.

Il faut faire tremper le Galbanum & l'Ammoniac en vin-aigre toute vne nuict, lendemain il les faut faire fondre sur le feu, & les couler, & puis les faire cuire derechef, iusqu'à ce qu'vne partie du vinaigre soit cōsumee:& lors il y

il y faut adiouster la poix nauale coulee, laquelle estant fondue, on y met la cire, & apres qu'elle sera liquefiee on y mettra la Colophoniéne, & puis la Tormentine: quelque temps apres, y faut mesler le mastic, l'encens & la myrrhe, les meslant tousiours auec l'espatule. Estans cuits il les faut ietter dedans de l'eau froide, & les exprimer bien fort auec les mains, & sur vn marbre engraissé d'huile, auec la poudre de saffran bien deliee former les magdaleons.

D'autres fondent la poix nauale coulee, la Colophonienne, & la cire, & lors que ces choses sont encores chaudes, ils y meslent le Galbanum, & l'Ammoniac, apres les auoir dissous en vinaigre & coulez. Ces choses estans cuites, ils y mettent le mastic, l'encés, & la myrrhe, & finalement la tormétine: & quád il est desia refroidy, ils y meslent le saffran en poudre, pestrissant le tout auec les mains dessus le marbre: vray est qu'en hyuer on y peut adiouster vne once d'huile, à cause de la sicité de l'emplastre.

Nicolas Alexandrin fait cuire la poix auec vne partie de vinaigre, en vn pot

neuf, iusques à la consomption du vinaigre, & auec l'autre partie, l'ammoniac: & quant à l'encens il le pile & le dissout dans le mortier, puis les fait cuire, les remuant tousiours, se prenãt biẽ garde que le vinaigre ne s'en aille. Quand le vinaigre est consumé, il y adiouste le Galbanum, la myrrhe, & le mastic: & apres que ces choses ont bouilly, il y adiouste peu à peu le saffran en poudre, & apres il le iette dans le mortier, & forme les magdaleons : mais pour dire ce que m'en semble, les autres façons de faire me plaisent plus.

Cest emplastre est appellé Oxicroceum, à cause du vinaigre, auec lequel il faut tremper & dissoudre le Galbanum & l'ammoniac, & du saffran qu'on y met en bonne quantité: car il y en entre quatre onces, & au Ceroneũ n'y en entre qu'vne once & trois drachmes. Dauantage en la composition du Ceroneum, on dissout les liqueurs en vin, quant au reste ils sont fort semblables: vray est que le Ceroneum est plus vertueux, & l'Oxicroceum est plus cher à cause de la quantité du saffran, laquelle on amoindrit diuersement, car pour le rẽdre à meilleur marché, on n'y met

auiourd'huy que deux onces de ſaffrã. Mais la tromperie n'eſt pas fort grãde, car le ſaffran ne luy donne pas plus de vertu qu'au Ceroneum, de ſorte que ie ne voy point de raiſon pourquoy on a mis ſi grande quantité de ſaffran en ceſte compoſition, ſans qu'il ſoit beaucoup neceſſaire, & ſans qu'il luy donne grande vertu.

L'emplaſtre de Ianua de Nicolas, eſt composé de ſucs d'Ache, de Plantain, de Betoine, de chacun vne liure: de Cite, de Poix, de Reſine ter bentine, de chacun vne liure & demie: & formez voſtre emplaſtre.

Il faut cuire les trois derniers dans les ſucs, à petit feu, & les remuer continuellemẽt, iuſqu'à ce que les ſucs ſoyẽt cõſumez: & y ayant mis la tormẽtine, il leur faut faire, faire vn bouillon ou deux. D'autres font cuire la tormentine auec les choſes dites, & puis meſlent l'autre partie hors du feu, à fin de corri ger la ſicité des autres, & par ce moyen ils font que l'emplaſtre eſt de meilleur forme. Mais quant à moy, i'aimerois beaucoup mieux faire cuire les ſucs à part, iuſques à eſtre eſpeſſis comme vin cuit, & puis faire fondre les autres, &

les

les mesler ensemble:ie ne trouue point ny en l'vn ny en l'autre Nicolas,la composition de cest emplastre, ny des trois suyuans auec,mais seulemẽt entre tous ceux cy,i'ay trouué le Ceroneum,l'Oxicroceum,& l'Apostolicum.

L'emplastre de gratia Dei de Nicolas,est composé de Tormentine,demie liure: de Resine,vne liure: de Cire, quatre onces: de Mastic, vne once: de Verueine, de Pimpinelle, de Betoine, de chacun vn manipule.

Il faut concasser ces herbes,& les faire cuire en bon vin blanc & puissant, iusques à ce que la tierce partie du vin soit consumee,puis les couler, & ietter là le marc des herbes: & dans la colature,il faut faire cuire la Cire, & la Resine, & le Mastic, iusques à ce que la composition ait vn corps & consistence conuenable, & lors le faudra retirer de dessus le feu,& y adiouster la Tormentine, les remuer tousiours auec l'espatule,& former l'emplastre.

Il faut prendre toutes ces herbes fresches & recentes, les hacher menu, & les piler, puis les faire cuire en bon vin blanc & puissant, iusques à ce que les herbes soyent dissoutes, & lors les faudra

faudra couler, & dans la reſte du vin qui ſera coulé, il faut faire cuire la Cire & la Reſine, iuſques à ce que la coulature ſoit preſque conſumee : & lors il y faudra mettre le Maſtic, & finalement la Tormentine, & les faire bouillir vn bouillon, puis les retirer du feu : & quād il ſera refroidy mettez voſtre cōpoſition en Magdaleons.

D'autres font cuire la Reſine ſeulement dans la coulature, & quād la coulature eſt preſque conſumee, ils y adiouſtent la Cire, & finalement la Tormentine, lors que la compoſition eſt hors du feu, & quand elle commence a ſe refroidir, ils y meſlent le Maſtic en poudre. L'vne & l'autre de ces deux dernieres façōs, eſt meilleure que non pas celle de Nicolas, car le Maſtic ne peut pas ſouffrir la coction, à cauſe de la tenuité de ſa ſubſtance.

Auiourd'huy pour le rēdre plus blāc, on y met vn peu plus grande quantité de Tormentine, & puis on le tire comme on faict les Penides.

L'emplaſtre qu'on fait contre les hernies ſelon Nicolas, eſt composé de poix naualle, d'Aloës, de chacun trois onces: de Litharge, de Cire rouge, de Colophonienne,

phoniēne, de Galbanum, d'Ammoniac, de chacū deux onces : de Guy de Chesne, six onces : de Boliarmeni, des deux Simphitum ou Consoulde, de Gy ou Plastre, des deux Sarrasines, de vers de terre, de Noix de Galle, de chacun quatre onces: de Myrrhe, d'Encens, de chacun six onces : de Tormentine deux onces: de sang humain, vne liure. Il faut donc prendre la peau d'vn mouton, incontinent qu'il est escorché, & la faire cuire vingt & quatre heures, & apres auoir exprimé la peau, & l'auoir ietté là, il faut mettre dans la decoction le Guy de Chesne, & apres l'auoir fait cuire lōguement il les faut retirer du feu, & y adiouster la Tormentine, le Litharge, la Colophoniēne, & quelque peu apres le Mastic, l'Encens, la Myrrhe, le Galbanum, l'Ammoniac, & les vers de terre: & vn peu apres les deux Consouldes, le Gy, le Boliarmeni : & lors il les faut remettre sur le feu, & y adiouster le Sang humain, la Sarrasine longue, & la rōde: finalement l'Aloës, les remuant tousiours auec la Spatule : puis il le faut verser sur vn marbre oinct auec huile violat, & le bien pestrir auec les mains : & derechef il le faut piler continuellemēt deux

deux ou trois iours, dans le mortier.

Quand on a fait cuire les Bayes de Guy de Chesne, iusques à ce qu'elles soyent dissoutes, en la decoctiõ de peau de Mouton recente, dont nous auons parlé, il les faut couler & exprimer, puis ietter le marc, & y adiouster le Litharge, vn peu apres la Cire, la Poix, & la Colophonienne, lesquelles il faut tousiours remuer en cuisant, à fin que elles ne bruslent: quãd ces choses sont cuittes, & que l'eau est quasi toute consumee, il y faut adiouster le Galbanum, & l'Ammoniac, dissous en vin, & passez par l'estamine, la Myrrhe & la Tormentine, il les faut mettre quand la composition est hors du feu, & estant encores chaude, il faut mettre l'encens, & le mastic, & quant aux vers de terre, il les faudra bien lauer en vin, & les faire cuire en d'autre vin à part. Cest emplastre s'endurcit fort auec le temps, si on n'y met point d'huile.

D'autres apres auoir coulé le Guy, mettẽt hors du feu la Cire, la Colophonienne & la Tormentine: quelque tẽps apres ils y mettent les liqueurs dissoutes, coulees & cuittes, cõme il a esté dit souuent: finalement le Litharge, le Gy, l'Encens,

l'Encens,la Myrrhe, le Boli armeni, le Sang humain, & les autres choses qui se peuuent piler & mettre en poudre.

L'Emplastre qu'on nomme Diuinum selon Nicolas,est composé de Galbanũ, de Myrrhe, de chacun vne once & deux drachmes: d'Ammoniac, trois onces & trois drachmes: d'Opopanax,de Mastic,de Sarrasine longue, de Verdet, de chacun vne once : de Litharge & d'huile commun, de chacũ vne liure & demie: de Cire neufue,huict onces:d'Encens vne once & vne drachme : de Bdellium, deux onces: d'Aimant trois onces: meslez le tout comme il appartient,

Ce qui se fait bien tost à cause de la petite quantité d'huile.

Il faut nourrir long temps deuant que faire la composition, le Litharge auec l'huile, & puis le faire cuire iusqu'à ce qu'il soit espessi : & lors y faut adiouster la cire en petites pieces : laquelle estant fonduë, il les faut retirer du feu,& y adiouster le Galbanũ,l'Ammoniac,l'Opopanax, le Bdellium (s'il est mol)dissous en vin-aigre ou en vin, coulez & cuits:apres cela il faut mettre la poudre de Myrrhe, & de Bdelliũ (quand il est sec) de Mastic, d'Encens, de Sarrasine, & d'Aimant: finalement le Verdet,de peur que s'il cuit trop longuement la composition ne deuienne rouge,il faut bien toutesfois que la compo

cõpoſition ſoit encores biẽ chaude, ou autremẽt à cauſe de ſa durté & ſolidité, il ſeroit mal-aiſé de meſler le tout. Si tu veux que la compoſitiõ ſoit de couleur fauue, il y faut mettre le Verdet à demi bruſlé, ou bien le rendre tel en cuiſant: ſi tu la veux rouge (comme on l'eſtime eſtre bonne en Languedoc) il faudra mettre deux ou quatre drachmes de ce verdet, lors que le litharge commence à cuire, & le reſte du verdet le faut mettre à la fin: que ſi tu ne le veux pas de ceſte couleur, il le faudra tout mettre en la compoſition ſur la fin & le dernier.

On reduit auiourd'huy en forme d'emplaſtre à force de cuire, longuent Triapharmacũ, & l'onguent de Ceruſe.

L'Emplaſtre appellé Apoſtolicum de Nicolas, eſt compoſé de Litharge ſix onces: de cire de Mauritanie, de Colophonienne, de chacun deux onces: de Propolis, de Guy de Cheſne, de chacun vne once: d'Ammoniac, de Cadmie en pierre, de chacun ſix drachmes: de Maſtic d'encens, de chacun vne once, & demie: de Tormẽtine, de Bdellium, d'Opoponax, de Galbanum, de Myrrhe, de Sarcocolla, d'Erain bruſlé, d'eſcaille de Bronze, de Verdet, de Di&ã, de Satrasine ronde, de Mumie, de chacũ trois drachmes.

De Marrube verd ſelon Nicolas Alexã. lequel s'accorde en tout le reſte, hormis qu'il eſt tout diuers au pois.

Apres qu'on a nourri longuement

le Litharge auec l'huile,on les fait cuire,les remuant tousiours, iusques à ce qu'ils ayent la consistence d'emplastre, ou bien iusques à ce que les mettāt en vne escuelle,ils soyent amassez en façō de miel ou de cire:& lors il y faut faire fondre la Cire,la Colophoniéne,le Mastic,l'encens,la Myrrhe,le Bdellium,la Propolis,& le guy de Chesne, au mesme ordre que nous les auons ici mis: ceux-la estans fondus,il faut retirer la composition hors du feu,&y adiouster peu a peu,afin qu'ils ne bouillent,les liqueurs,L'Ammoniac, L'Opopanax & le Galbanum, dissous en vin-aigre ou en vin,coulez,& cuits iusques à la consomption du vin-aigre ou du vin, comme il à esté dict, puis les faut faire cuire derechef:finalement il faut y adiouster les poudres de Sarcocolla,de Cadmie en pierre,de verdet,d'Escaille de Bronze,d'Erain bruslé,de Dictam,& de Sarrasine:& quand il sera entierement cuit(asçauoir quand il s'endurcit si on en met vne petite portion en de l'eau froide, & qu'il ne souille point les mains quand on le manie,& ne se préd aux doigts)il faut ietter toute la com-

position

position en de l'eau froide: & quand il sera refroidy, il le faut tirer hors de l'eau, & s'engraisser les mains auec huile Laurin, & former les Magdaleons.

Nicolas Alexandrin apres auoir fait cuire le Litharge & l'huile iusques à la cõsistence d'emplastre, il y adiouste la Cire, le Galbanum, la Tormentine, la Propolis, & la Colophonienne, l'vne aprez l'autre & chacune à part, en bien peu de temps: & apres il met l'Erain brusle & la Cadmie, les faisant tousiours bien bouillir: apres cela il met l'Opopanax, l'Ammoniac, le Bdellium, le Guy, la Myrrhe, l'Encens, le Mastic, la Sarcocolla & l'escaille de Bronze pilee & broyee dans le mortier auec vn peu de vin-aigre, & reduitte en forme de laict: & fait cuire le tout les remuãt & demeslant ordinairement auec l'espatule.

L'emplastre de Vigo est composé d'huile de Camomille, d'Aneth, de Spica, de Lis, de chacun deux onces: de graisse de porc, & de veau, de chacun vne liure: d'Euforbe, cinq drachmes: d'Encens, dix drachmes: d'huile laurin, vne once & demie: de graisse de viperes, deux onces & demie: de Grenoilles toutes viuantes,

au nombre de six : de vers de terre lauez en vin trois onces & demie : de suc des racines d'yebles,& d'Aunee,de chacũ deux onces:de Schenātos,de Stechas,de Matricaria, de chacun vne poignee:de vin odorant,deux liures,faites cuire le tout ensemble iusques a ce que le vin soit consumé,coulez le,&en la coulature adioustez y de litharge d'Or , vne liure : de Tormentine clere,deux onces:& auec de la cire blanche,faites en vn Cerat,ou vn onguent : y adioustant à la fin du Stirax calamite, vne once & demie, & l'ayant osté de dessus le feu, remuez le tresbien auec le pilō, iusques à ce qu'il soit tiede,& lors adioustez y d'argent vif esteint en de la saliue humaine,quatre onces , & le demeslez longuement auec le pilon.

Ie n'auois pas deliberé de mettre la composition de cest emplastre , à cause de l'argent vif qu'y entre , l'vsage duquel i'ay en horreur sur tout , à cause des inconueniens que les Anciens ont dit en pouuoir aduenir , & que les modernes n'ont que trop souuent experimentez , & plus qu'ils ne voudroyent : mais d'autant qu'il est en commun vsage,cela à esté cause que ie ne l'ay point voulu laisser:& auec ce le loz que Pierre Grosselius iadis mon compaignon en l'estude de medecine, & maintenant Medecin fort expert & excel

excellent, luy attribue, à esté cause en partie que ie l'ay icy mis, car il dit auoir souuent experimenté auec heureux succez, qu'il est fort propre és douleurs des iointures, & autres parties nerueuses, aussi bien en celles qui viennent comme de pere à fils, & qui sont hereditaires, comme en celles qui viennent & qui accompaignẽt le mal de Naples, és corps charneux.

Au reste il ne m'a pas semblé necessaire, de mettre icy plus grand nombre de compositions, pource que entre celles qui se trouuent és autheurs, il y en a plusieurs qui ont mesme faculté, parquoy il semble qu'elles sont vaines & qu'il y en à assez d'vne: auec ce qu'vn homme docte, y en pourra adiouster des autres, ou en oster de celles qu'y sont, ou pour le moins les changer, afin qu'elles soyent cõposees de plus grand nombre de simples, ou de moindre nõbre, ou pour le moins qui n'ayent pas mesme vertu & faculté. Et auec ce il sera bien aisé à qui voudra, d'en tirer de Mesues, & de Nicolas Alexandrin, plustost que de Nicolas Salernitan, quand on aura affaire. Nous nous sommes

contentez pour le present d'essayer par ce petit labeur, ce que nous pourrons faire & entreprendre vne autre fois, touchant ceste matiere. Parquoy nous auons mis seulement quelque peu d'exemples de chacun & fort briefuemét, encores que nous eussions peu amener beaucoup plus d'exemples, mais cela n'eust estéque descourager les nouices & les rendre confus. Or cecy ne sont que comme les gros traits & vn projet de ce que ie pretens d'escrire cy apres: mais il me faut peu à peu façonner & duise les Apoticaires à choses meilleures, afin qu'ils ne fuyent pas apres les choses plus grandes. Car ie sçay bien que parmy ce grand nombre il y en à plusieurs du tout ignorans, & qui n'ont cognoissance d'aucune chose, gens hebetez, & qui plus est, meschans, & sans doute plustost empoisoneurs qu'Apoticaires, qui ne s'espargneront point de vituperer ce mien labeur cõme inutile, voire comme s'il estoit nuisible, car ils diront (mais ce sera faucement) que il auoit esté assez bié pourueu aux poures malades, par les autheurs Arabes. Mais tels personnages s'aperce-

uront

uront bien tost, cõbien leur condition à esté miserable iusqu'icy, & vueillent ils ou non ils seront cõtrains de se ranger sous les preceptes que nous auons icy mis, afin que le prouerbe ne soit verifié en eux, qu'ayans trouué de bonne viande, ils ont mieux aimé se tenir au gland. Cependãt pource que tels pourceaux ne sont pas dignes des bonnes senteurs, comme dit le prouerbe, i'ay escrit ces choses pour ceux qui sont desireux de la vertu, & de la cognoissance de la Pharmacie, & encores que ce soit biẽ peu de chose, ie les prie toutesfois qu'ils le prennent de bõne part & gracieusement, considerans combiẽ il est malaisé de mettre la main & d'inuenter vne chose à laquelle personne n'auoit encores mis la main. Ceuxla en pourrõt iuger qui ont quelquefois mis de leurs escrits en lumiere, car ils sçauent bien combien de diligẽce, d'estude, de trauail & soucy, & de labeur il y a falu employer: mais ceux qui ne mirent iamais rien en lumiere ne sçauent que c'est, & ne peuuent iuger combien nous y auons trauaillé, voila pourquoy ils ne sçauẽt sinon que calomnier, mais

qu'y feroit-on?ce sont tousiours telles plantes qui produisent calomnies & produirõt à tousiours,& à la verité c'est mal fait de s'essayer de faire seruice à telles gens comme disent les poëtes. Mais toy debonnaire lecteur, pren de bonne part,& sans estre ingrat, ce miẽ petit aprentissage, ce pendãt que nous sommes apres à faire comme vn chef d'euure, touchant ceste partie de medecine, lequel sera bien plus beau,plus ample,& plus digne d'estre laissé à la posterité.

Fin du dernier liure.

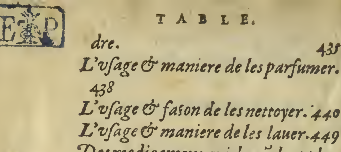
TABLE



TABLE DES MATIERES CONTENVES EN CEST OEVVRE.

Liure premier.

Liure second.



Liure troisieme.

Fin de la Table.



